



SERRA LUPINI

Roero Arneis docg

VIGNETO

Varietà: *Arneis*
Altitudine: *280-320 m s.l.m.*
Esposizione: *sud, sud - ovest, ovest*
Terreno: *calcareo - sabbioso*
Età media: *18 anni*
Produzione media: *10 t/ha - 70 hl/ha*

VENDEMMIA

Data: *settembre*
Raccolta: *manuale in cassette da 20 kg*

VINIFICAZIONE

Macerazione: *20% criomacerato per 8-10 ore*
Fermentazione malolattica: *assente*
Affinamento: *acciaio inox "sur lies" con battonage per minimo 4 mesi*
Conservazione e durata: *bottiglia coricata, 4-5 anni (minimo)*

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino intenso.
Al naso presenta note di frutta a polpa gialla con predominanza della pesca e della pera, unite a nuance di fiori di acacia e frutti tropicali.
In bocca ha un attacco morbido, persistente, con un finale sapido e Minerale, caratteristico dei terreni sabbiosi del Roero.

Temperatura di servizio: 10-12°C

