



GIOVANNI NEGRO

Roero Arneis docg Metodo Classico Brut

VIGNETO

Varietà: *Arneis*
Altitudine: *320 m slm*
Esposizione: *sud - ovest*
Terreno: *sabbioso - calcareo*
Densità d'impianto: *3800 viti/ettaro*

VENDEMMIA

Data: *fine agosto - inizio settembre*
Raccolta: *manuale in cassette da 20 kg*

VINIFICAZIONE

Macerazione: *assente. Pressatura soffice dell'uva intera*
Fermentazione alcolica: *50% in acciaio e 50% in barriques, con i propri lieviti per circa 2 mesi*
Fermentazione malolattica: *assente*
Presa di spuma: *aprile-maggio successivo alla vendemmia*
Affinamento: *60 mesi "sur lies"*
Degorgio: *a partire dal 5° anno*
Conservazione e durata: *bottiglia coricata, 5-6 anni*

PROFILO ORGANOLETTICO

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino intenso.
Naso elegante di fiori secchi e crosta di pane leggermente tostata.
Al palato ha una spuma croccante e cremosa, mai aggressiva.
Ricorda la pera e la mela renetta.
Retrogusto di lievito, morbido, minerale, leggermente amarognolo.

Temperatura di servizio: 8-10°C

