

# MONROÈ

AMORE PER IL VINO DAL 1968

## ROERO ARNEIS DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



### Annata

2022

### Vitigno

Arneis

### Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Resa per ettaro: 7500 kg

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vendemmia: manuale

### Vinificazione

Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 10/12°C

Macerazione a freddo per 10/12 h

Pressatura soffice a 1 Atm

Decantazione naturale: 12 h

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 15/16°C con inoculo di lieviti selezionati

Durata di fermentazione: 15/20 giorni

Affinamento: 2/3 mesi sur-lie

### Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Profumo: intenso e fresco

Sapore: secco e delicato

Temperatura di servizio: 8/10°C

Abbinamenti: aperitivo, antipasti, pesce

### Gradazione Alcolica

13% vol

### Durata

Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

### Imballo

Capacità: 75 cl

Unità per cassa: 12