



Demaria Bartolomeo

ROERO ARNEIS SPUMANTE BRUT

metodo classico docg



DENOMINAZIONE: Roero Arneis Spumante Brut Metodo Classico docg

VARIETÀ: 100% Arneis

VENDEMMIA: fine agosto

VINIFICAZIONE: vino base sottoposto a rifermentazione con metodo classico champenoise

GRADO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-9° C

Lo spumante BRUT di ROERO ARNEIS docg si distingue per le sue caratteristiche organolettiche che scaturiscono dal connubio di 2 fattori legati tra loro come anelli di una catena. Il primo è rappresentato dalle caratteristiche genetiche, uniche e irripetibili, del vitigno ARNEIS che, grazie al suolo sabbioso delle colline di Veza d'Alba trasferisce ai propri frutti e quindi al vino impagabile sapidità. L'esposizione Sud/Sud-Est del vigneto che consente di fruire dei primi raggi del sole del mattino evitando il calore pomeridiano, permette ai grappoli di mantenere un tenore zuccherino in grado di garantire 10-11° alcolici pur mantenendo 8-9 g/l di acidità. Il secondo fattore è rappresentato dalla tecnica enologica di cantina. Tutto ha inizio con la criomacerazione delle uve per ottenere un prodotto più ricco di struttura e profumi. Il vino base spumante viene vinificato quasi senza solforosa per facilitare poi la rifermentazione in bottiglia. Seguono poi tutte le fasi della presa di spuma ed una prolungata sosta sulle fecce di 36 mesi prima del "degorgement" e successiva commercializzazione.

Colore e perlage: alla vista, nel flut, lo spumante regala turbini di finissime bollicine che si disperdono nel vino di colore giallo paglierino scarico.

Profumo: a livello olfattivo, dona al naso un bouquet composito che inizialmente ricorda delicati sentori vegetali poi emergono piacevoli sentori di fiori bianchi di biancospino o quelli gialli di mimosa per evolvere infine in quelli terziari con fragranti note di crosta di pane.

Sapore: in bocca l'impatto è stupendo per l'effetto di una spuma croccante a cui seguono note di straordinaria mineralità.

Abbinamenti: piacevoli risultano gli abbinamenti con antipasti leggeri di pesce o anche di carne (Bianche); eccellenti sono gli accostamenti con corposi primi e secondi di mare o di montagna.

AZ. AGR. DEMARIA BARTOLOMEO

27, Via Piave - 12040 Veza D'Alba (CN)

www.demariabartolomeo.it

email: info@demariabartolomeo.it

tel. 0173 658120

cell. +39 333 8370016 - +39 333 2717886

