



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

ROERO ARNEIS D.O.C.G.



ODRODA HROZNA

Arneis

PRODUKČNÁ ZÓNA A JEJ CHARAKTERISTIKY

Hrozno pochádza z kopcov v oblasti Roero, ktorá je známa rozšírením tejto pôvodnej odrody.

VÝNOS NA HEKTÁR

Približne 70 hl.

VINIFIKÁCIA

Hrozno sa zbiera ručne a potom sa priamo lisuje. Fermentácia prebieha pri nízkej teplote bez kontaktu so šupkami, aby sa zdôraznili arómy a vlastnosti odrody hrozna.

STÁRNUTIE

Nepredpokladá sa žiadne zrenie. Je to ročníkové víno, pripravené na plnenie do fliaš na začiatku roka po zbere úrody.

SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Slamovožltá farba. Vôňa je charakteristicky trávnatá a mierne horká. V ústach je suchá, lákavá a harmonická.

PÁROVANIE S JEDLOM

Ideálne k nízkoťučným predjedlám, ustriciam, morským plodom a rybám všeobecne.

TEPLOTA PODÁVANIA

8 – 10 C°.

OBSAH ALKOHOLU

11.5-13% obj., v závislosti od ročníka.