

TABARIA

Roero Arneis Docg



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso, sabbioso
Altimetria: 200 m
Ceppi/ha: 4800
Resa/ha: 10 t
Raccolta: manuale
Forma di allevamento: guyot
Esposizione: sud-est



Varietà: Arneis 100%

Vinificazione: le uve vendemmiate a mano in cassette da 18 chili e vengono pressate delicatamente. Il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite flottazione e fatto fermentare alla temperatura controllata di 14-17°C. Una volta terminata la fermentazione il vino rimane a contatto con i lieviti per 8 mesi prima dell'imbottigliamento. Durante questo periodo il vino viene sottoposto a periodici batonnage.



Alcol: 13,5-14% vol



Degustazione: vino dal colore giallo paglierino si presenta con aromi di pera e camomilla tipiche del vitigno. In bocca è dotato di media acidità e corpo avvolgente con un finale aromatico.

Abbinamenti tipici: Antipasti, carni bianche, formaggi freschi.



Abbinamento Top: Orata al forno.

Abbinamento inusuale: Asparagi spadellati.



T° di servizio: 7-8°C