

ROERO ARNEIS CAYEGA

ROERO ARNEIS DOCG

Cayega è il presente e il futuro di Tenuta Carretta: è equilibrio, complessità, struttura, piacevolezza. Una grande interpretazione delle potenzialità di un vitigno simbolo del territorio, espresse in un vino bianco perfetto per ogni occasione. I vigneti di origine sono parte dell'anfiteatro viticolo che circonda i fabbricati aziendali, e insistono su suoli tipici del Roero: sabbiosi e calcarei.

Vinificazione: in cantina l'uva viene lavorata intera, con pressatura soffice in pressa pneumatica e macerazione a freddo per 24 ore alla temperatura di 10°C. La fermentazione avviene a bassa temperatura (18-20°C) e l'affinamento prosegue per circa 6 mesi in serbatoi di acciaio inox tenendo il vino sulle fecce fini per aumentarne la complessità aromatica e la pienezza al palato. L'affinamento viene poi completato in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso il profumo richiama la pera matura, la pesca bianca, i fiori di biancospino e il miele di acacia, con un richiamo di frutta esotica. In bocca è piacevolmente avvolgente, pieno e minerale, con un'acidità che conferisce freschezza e un retrogusto persistente.

Abbinamenti consigliati: servito freddo è un grande aperitivo. A tavola si accompagna ad antipasti, crostacei e molluschi, pesce crudo, ostriche e a primi piatti non troppo importanti, pasta e risotti.

Temperatura di servizio suggerita: 9-11°C



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Roero Arneis DOCG	arneis	Ha 21,00
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba	2004	

Formati	
	0,375L
	0,75L
	1,5L
	3L
	6L
	9L
	12L