



SERRA LUPINI

Roero Arneis docg

WEINBERG

Rebsorte: *Arneis*
Standort: *Monteu Roero*
Höhe: *280-320 m über NN*
Hangausrichtung: *süd, süd - west, west*
Boden: *sandig, kalkhaltig*
Alter der Reben: *18 Jahre*

WEINLESE

Zeitpunkt: *September*
Art der Lese: *Handlese in 20 kg Kisten*

VINIFIKATION

Maceration: *20% Kaltmazeration bei 6°C für 8-10 Stunden*
Kein Biologischer Säureabbau
Ausbau: *im Edelstahltank mit Hefelager und Battonage*
für mindestens 4 Monate
Lagerung und Trinkempfehlung: *liegend lagern, mindestens 4-5 Jahre*

SENSORISCHE AUSPRÄGUNG

Intensive strohgoldene Farbe, Duft mit Andeutungen von gelben Früchten wie Pfirsich und Birne, Akazienblüten und tropischen Früchten.
Weiche, langlebige Präsenz am Gaumen und mineralischer Nachgeschmack von den sandigen Böden des Roeros.
Empfohlene Trinktemperatur: 10°-12°C

