

Dipinto di Clau-
diaDeltetto
"San Michele
Arcangelo"
Painted by Clau-
diaDeltetto
"San Michele
Arcangelo"



ROERO ARNEIS "San Michele" D.O.C.G.

In passato era usanza comune costruire una chiesa su ogni collina in modo che il Santo a cui era dedicata proteggesse il raccolto dalle intemperie; da qui prende il nome il Cru San Michele, il più antico vigneto di Arneis di proprietà, posto a pochi passi dall'azienda. VITIGNO: 100% Arneis

VIGNETO: cru San Michele, comune di Canale (ovest, 240m s.l.m.)

ANNO D'IMPIANTO: 1975 - 2008

VINIFICAZIONE: 30% fermentazione a 18°C in barriques di rovere francese, 70% fermentazione a 18°C in cemento e acciaio.

MATURAZIONE: 30% per 6 mesi in barriques di rovere francese, 70% per 6 mesi in cemento e acciaio.

RESA ETTARO: 45 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino carico, profumi di frutti esotici, mela e vaniglia il tutto sostenuto da struttura ed eleganza che

rendono questo vino perfetto anche per l'invecchiamento.

ABBINAMENTI: come aperitivo, si abbina ad antipasti e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 50°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l

ROERO ARNEIS "San Michele" D.O.C.G.

In the past a church was always built on top of a hill so that the saint could protect the harvest from any kind of natural disaster, thus the name for the Cru San Michele, the oldest Arneis vineyard in the family's property just a short distance from the company.

VINE: 100% Arneis

VINEYARD: cru San Michele, in the borough of Canale (west, 240m a.m.s.l.)

YEAR PLANTED: 1975 - 2008

VINIFICATION: 30% fermentation at 18°C in barriques of French oak, 70% "in cement and steel.

AGEING: 30% for 6 months in barriques of French oak, 70% in cement and steel.

YIELD PER HECTARE: 45 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow colour, bouquet of exotic fruit, apples and vanilla which make this wine elegant and perfect for ageing.

FOOD PAIRING: goes well as aperitif or with appetisers and first dishes.

TO BE SERVED AT 10°C - 50°F

BOTTLES: 0,75l