



M O R R A



## ELENA ROERO ARNEIS docg Metodo Classico

In questo spumante da sole uve arneis si rinnova la magia senza tempo delle bollicine, tipologia festosa per antonomasia, perfette per sottolineare momenti gioiosi e sentite ricorrenze, ma anche per accompagnare, piatto dopo piatto, l'incontro conviviale a tavola. Alla vendemmia precoce (indispensabile per preservare l'acidità del frutto) segue la tradizionale doppia fermentazione, la prima in acciaio, la seconda in bottiglia. È in questa fase che si compiono alcuni dei riti più suggestivi dell'intero processo produttivo: al riposo sulle proprie fecce fini per un periodo mai inferiore ai 24 mesi, lo spumante viene continuamente fatto ruotare, rigorosamente a mano, attraverso il gesto antico del remouage. Segue il dégorgement, con cui avviene la separazione del vino dalle fecce, e la successiva chiusura col caratteristico tappo a fungo. La selezione "Elena" offre un perlage ricco e delicato, aromi di frutta bianca e crema pasticcera, una bocca setosa, avvolgente, dal finale lungo e perfettamente bilanciato.

**Vitigno:**

Arneis.

**Produzione:**

70/75 q. di uva per ettaro.

**Vendemmia:**

anticipata (fine Agosto).

**Vinificazione:**

pressatura pneumatica soffice delle uve, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (fermentazione primaria).

**Fermentazione secondaria:**

la presa di spuma avviene in bottiglia (metodo classico) ed il vino rimane ad affinare per 18-24 mesi sulle fecce fini dei lieviti stessi.

**Remuage:**

manuale sulle pipitre e conseguente sboccatura.

**Temperatura di servizio:**

10-11° C.



**Azienda Agricola Stefanino Morra**

Via Castagnito, 50 - 12050 - Castellinaldo (CN)

Tel. e Fax: +39 0173 213489 - Email: stefanino@morravini.it - Web: www.morravini.it - P.IVA: 02002070049