



M O R R A

## ROERO ARNEIS docg Vigneto S. Pietro

Ottenuto dalle uve dell'omonima vigna alle porte di Castellinaldo, ottimamente esposta e dal suolo misto sabbioso-calcareo, il Roero Arneis San Pietro unisce alle caratteristiche tipiche del vitigno una robustezza e morbidezza conferitegli dal particolare affinamento di alcuni mesi in botte grande di legno. Ne risulta un bianco molto ricco in aromi fruttati e floreali, dalla bocca rotonda e croccante e finale lungo e persistente. Un perfetto abbinamento per piatti di pesce e carni bianche, ma anche una selezione da aprire a distanza di alcuni anni per assaporarne l'accattivante longevità.

**Vitigno:**

Arneis.

**Vigneto:**

S. Pietro.

**Produzione:**

55/60 q. di uva per ettaro.

**Vinificazione:**

pressatura pneumatica soffice, decantazione del mosto a freddo.

**Fermentazione e maturazione:**

in botte di legno grande per 9 mesi con batonnage, affinamento di 3 mesi in bottiglia.

**Temperatura di servizio:**

11-12° C.

**Note:**

si mantiene e migliora nel tempo per 7-8 anni circa se ben conservato.



**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