

SPUMANTE BRUT D.O.C.G.

Demaria Bartolomeo



Denominazione / Product name

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

Spumante Brut Roero Arneis D.O.C.G.

Piemonte

Vino Bianco Spumante / Sparkling White Wine

100% Arneis

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Fine Agosto / End of August

Tradizionale in vasche d'acciaio

Traditional in stainless steel tanks

Affinamento / Maturation

In bottiglia

In bottle

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

13,0 %

Zuccheri / Sugar g. per lt

10,50

Acidità tot. Acidity g. per lt

5,08

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg. per lt

101

Confezionamento / Packing

Cava 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

4000 piante / Ha

Tipo di suolo / Soil types

Sabbioso e calcareo /Sandy and limestone

Altitudine / Altitude

250 – 300 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Le caratteristiche uniche di questo vitigno, sono responsabili dell'altissima qualità di questo vino spumante e delle sue caratteristiche organolettiche. Perlage fine e persistente, ampio e penetrante bouquet che ricorda i fiori del Roero e i profumi complessi della fermentazione. Gli aromi perfettamente bilanciati fanno di questo prodotto un vino prezioso. Ottimo soprattutto con crostacei, ostriche e antipasti di pesce.

TASTING NOTES

The unique characteristics of this grape are responsible for the high quality of this sparkling wine, enhancing its organoleptic features. The fine and persistent perlage and the wide and penetrating bouquet suggest aromas of Roero flowers and the complex scents of fermentation. The nicely balanced flavor makes this a truly precious wine. Perfect with fish starters and sea fish.

Serving temperature: 6° C.