

VINO BIANCO FÈ RIBOTA



UVAGGIO: ARNEIS, FAVORITA

COLORE: il colore è un giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli, vivo e luminoso.

PROFUMO: il bouquet è intrigante, vellutato, ricorda la pesca, l'albicocca la mela verde ed il limone, ma anche note floreali di biancospino.

SAPORE: Sapore armonico, vivace, asprigno grazie all'acidità tipica del vitigno, lascia in bocca un piacevole retrogusto di mandorle.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale come vino a tutto pasto per il consumo quotidiano. Eccellente come aperitivo, si sposa molto bene con piatti a base di carne bianca o di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 %vol

VENDEMMIA: manuale a metà settembre con accurata cernita delle uve

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura e successiva pressatura in pressa a polmone. Successivo travaso, a cui segue la fermentazione. Viene poi effettuato il batonage per 2/3 volte a settimana per circa 20 giorni sulle fecce fini (o Nobili).

AFFINAMENTO

Il vino pronto all'inizio dell'anno nuovo, entra subito in commercio, dopo aver subito un invecchiamento di circa 5 mesi in acciaio inox; il vino è di pronta beva in quanto la sua fragranza è giovanile e il confezionamento viene effettuato subito, ai fini di preservare i profumi fruttati, varietali e caratteristici del Roero che da sempre contraddistinguono l'azienda.