

Roero Arneis D.O.C.G. 2022

Vigneto con esposizione a 30° (Nord-Nord-Est), impiantato su un suolo classificato come "Psammentic Haplustalf" (Sabbia: 68%; Limo: 30%; Argilla: 2 %).

Suolo tipico roerino caratterizzato da elevate percentuali di sabbia, con bassa capacità di trattenere l'acqua piovana. Ambiente in cui soltanto alcune piante riescono a adattarsi; la vite ci è riuscita ed è per questo che da secoli viene coltivata su questi versanti collinari.

In particolare, l'Arneis, vitigno autoctono del Roero, ha trovato un ambiente ideale per il proprio sviluppo in questi terreni poveri di acqua e sostanze nutritive.

Fiori di sambuco, ma soprattutto pesche a polpa bianca al naso, ed in bocca, mineralità spiccata derivante direttamente dai suoli che ospitano il vigneto, freschezza preservata dall'esposizione a N-N-E che permette di proteggere la vite dalle radiazioni solari nelle ore più calde della giornata.


Il ridotto contenuto di solfiti rende questo Roero Arneis interessante anche per coloro che faticano a bere i vini bianchi a causa dei loro tenori generalmente più elevati di anidride solforosa.


Ricorda che il vino è emozione; non tutti, però, proviamo le stesse emozioni; perciò, non tutti avranno lo stesso parere per questo Roero Arneis D.O.C.G. 2022, è fisiologico.

Indicazioni di smaltimento imballaggi

Bottiglia	Capsula	Tappo
GL 71	C/PVC 90	FOR 51
Vetro	Plastica	Sughero
Raccolta differenziata		Raccolta differenziata dedicata
Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.		



 [gallino_giuseppe_winery](https://www.instagram.com/gallino_giuseppe_winery)

 az.agr.gallinog@gmail.com

Roero Arneis D.O.C.G. 2022

Vineyard with 30° exposure (North-North-East), planted on soil classified as "Psammentic Haplustalf" (Sand: 68%; Silt: 30%; Clay: 2%).

Typical Roero soil characterized by high percentages of sand, with low capacity of water retention. Only a few plants are able to adapt to this soil, however the vine has succeeded and that is why it has been cultivated on these hills for centuries.


In particular, Arneis, an autochthonous variety of Roero, has found in these soils poor in water and nutrients an ideal environment for its development.


Elderflowers, but above all white flesh peaches on the nose and in the mouth, marked minerality deriving directly from the soils that host the vineyard, freshness preserved by exposure to N-N-E which allows the vine to be protected from solar radiation during the hottest hours of the day.

The reduced sulphite content also makes this Roero Arneis interesting for those who have difficulty drinking white wines due to their generally higher sulphur dioxide content.

Remember that wine is emotion; not all, however, experience the same emotions; therefore, not everyone will have the same opinion for this Roero Arneis D.O.C.G. 2022, it is physiological.



 [gallino_giuseppe_winery](https://www.instagram.com/gallino_giuseppe_winery)

 az.agr.gallinog@gmail.com