



GABRIELE SCAGLIONE  
ESPERIENZE DI VIGNA



**OSTINATAMENTE  
ROERO ARNEIS DOCG  
“Private Harvest”**

Rigorosa selezione e produzione limitata

**Epoca della vendemmia (raccolta a mano):**  
settembre (1-15 settembre)

**Comune dei vigneti:** CORNELIANO

**Terreno:** Il suolo è di origine antichissima, caratterizzato dalle ‘Rocche’ di tipo sabbioso, friabile, color ocra. Le marne astiane – del periodo pliocene medio - che caratterizzano i pendii mediani e superiori di questo territorio, costituiscono un eccellente ambiente per la produzione di vini austeri, ma di particolare finezza ed eleganza con note floreali e fruttate.

**Densità d’impianto:** 5000 VITI / Ha

**Età media delle viti:** 18 - 20 anni

**Resa per pianta:** 1,7 Kg

**Esposizione dei vigneti:** ovest, sud - ovest

**Varietà:** ARNEIS

**Pigiatura:** meccanica con diraspatura.

**Fermentazione:** vinificazione del mosto con controllo della temperatura.

**Lieviti:** selezione di lieviti autoctoni

**Affinamento:** ACCIAIO 10 mesi

**Gradazione:** 13,00 % Vol

**Colore:** giallo paglierino intenso con riflessi leggermente ambrati.

**Bouquet:** intenso, ma delicato con sentori di fiori e frutta

**Palato:** fresco ed asciutto ed erbaceo. Persistente

Si abbina piacevolmente con formaggi stagionati, dai sapori importanti, crostacei e pesce

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10-12°C.