



**GRUPO FRANCO-SUISSA**

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

## **ROERO ARNEIS DOCG VILLATA BRANCO 2019**



**Produtor:** VITE COLTE

**Tipo:** MEIO SECO

**Região:** PIEMONTE

**País:** ITALIA

**Uvas:** ARNEIS

**Gradação Alcoólica:** 13% vol.

**Temperatura de Serviço:** 8°- 10°C

**Estimativa de Guarda:** 4 anos

**Combinações gastronômicas:** Com ovos e bolos salgados, pasta de molho vegetal, aperitivos, pasta de peixe branco, carnes brancas estufadas.

### **Notas do Produtor:**

Cor: amarela palha iluminada com ligeiras reflexões esverdeadas.

Aromas de frutos amarelos e ervas aromáticas, incluindo pêsego, maçã amarela e damasco, notas florais de flores brancas, como o tiglio, e um ligeiro toque de frutos secos que lembra amêndoa e avelã.

Na boca, **é seco, crocante, macio e harmonioso**, uma bela bebebilidade e um final longo e prazeroso com um ligeiro sabor amargo.

**Conteúdo:** 75 cl

O Roero Arneis "Villata" da adega Vite Colte é um vinho branco fresco e **perfumado** produzido na área de Roero, no baixo Piemonte. A "Villata" é obtida a partir de uvas Arneis puras de vinhas de diferentes parcelas localizadas entre 150 e 300 metros acima do nível do mar em solos caracterizados por solos ricos em areias e argilas finas. A adega é uma cooperativa, nascida já nos anos 80 sob o nome de 'Terre da Vino', composta por cerca de 180 produtores que disponibilizam parte da sua vindima anual para a realização de um projeto que visa posicionar-se como um modelo virtuoso de viticultura do território.

A "Villata" Roero Arneis é produzida com uvas colhidas manualmente, geralmente por volta do início de setembro. As uvas trazidas para a adega são primeiro desaminadas



## GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

e depois deixadas para macerar frio por algumas horas. Segue-se a fermentação suave e alcoólica que ocorre a uma temperatura controlada de 16-18 °C, **em recipientes de aço inoxidável durante cerca de 10 dias.** No final da fermentação, o descarrilamento com filtração, e quaisquer esclarecimentos, antes do engarrafamento, são realizados. O vinho continua assim a refinar na garrafa durante alguns meses antes de ser comercializado.