



ROERO ARNEIS "Daivej" D.O.C.G.

Il vigneto Daivej, ampliato e ripiantato nel 1995, è di proprietà della famiglia Deltetto fin dagli inizi del secolo. La parola "daivej" deriva dall'espressione in dialetto piemontese "dai vej", che tradotta in italiano significa "dai vecchi", che identificava il cascinale di origine della famiglia Deltetto posto a fianco del vigneto.

VITIGNO: 100% Arneis

VIGNETO: cru Daivej, comune di Canale (nord-est, 260m s.l.m.)

ANNO D'IMPIANTO: 1995

VINIFICAZIONE: fermentazione a 18°C in cemento e acciaio.

MATURAZIONE: 5 mesi in cemento e acciaio.

RESA ETTARO: 55 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, profumi di frutti esotici e mela, in bocca grande eleganza e freschezza.

ABBINAMENTI: come aperitivo, si abbina ad antipasti e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 50°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 0,375l

ROERO ARNEIS "Daivej" D.O.C.G.

The Daivej vine-yard, enlarged and replanted in 1995, has been in the family since the beginning of the last century. The word "daivej" derives from the piedmontese expression "dai vej", which means "from the elderly", which was the name of the family farmhouse next to the vine-yard.

VINE: 100% Arneis

VINEYARD: cru Daivej, in the borough of Canale (north-east, 260m a.m.s.l.)

YEAR PLANTED: 1995

VINIFICATION: fermentation at 18°C in cement and steel.

AGEING: 5 months in cement and steel.

YIELD PER HECTARE: 55 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow colour, bouquet of exotic fruit, apples, elegant and fresh in the mouth.

FOOD PAIRING: goes well as an aperitif or with appetisers and first dishes.

TO BE SERVED AT 10°C - 50°F

BOTTLES: 0,75l - 0,375l