



Arò 2017

Cantina: Castello di Stefanago

Denominazione: Provincia di Pavia IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Lombardia

Vitigni: Riesling Renano, Muller Thurgau, Traminer

Certificati: Biologico

Denominazione: Provincia di Pavia IGT

Annata: 2017

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Abbinamenti: Antipasti, Crostacei, Pesce

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Per la produzione dell' Arò vengono impiegate le uve di un vigneto esposto a sud, 420 metri s.l.m., terreno argilla e tufo con allestimento a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.500 ceppi ettaro. Le uve Riesling Renano, Müller Thurgau e di Traminer sono certificate biologiche e vengono raccolte a mano e tutte insieme a piena maturazione e insieme vengono pigiate con pressatura soffice. La fermentazione e la maturazione avvengono in vasche di acciaio a temperatura controllata. I travasi e l'imbottigliamento dell'Arò vengono fatti in primavera dopo l'inverno passato sulle fecce per una decantazione naturale.

Note di degustazione

Ciò che maggiormente caratterizza l'Arò del Castello di Stefanago è la piacevolezza: vino fresco, floreale, armonico, delicatamente aromatico e leggermente morbido, facile da bere, versatile ma di carattere. Si abbina ad una cucina delicata, a piatti di pesce e crostacei ma anche a piatti speziati. La temperatura consigliata per bere l'Arò è 10° - 12°.