



CASCINA CHICCO  
azienda agricola



## ARCASS

**Epoca di raccolta:** dopo un primo passaggio di vendemmia intorno a metà settembre, nel quale l'uva raccolta viene usata per la produzione del Roero Arneis Anterisio, vengono lasciati sulle piante 4-5 grappoli che continuano la maturazione fino a metà-fine ottobre a seconda delle condizioni climatiche.

**Vinificazione:** da ottobre a dicembre l'uva sosta su graticci per un ulteriore appassimento e, dopo la pigiatura, fermenta e matura in piccole botti di legno per almeno un anno.

**Profilo sensoriale:** si presenta con uno splendido colore ambra brillante. Al naso si concede sprigionando deliziosi e nitidi profumi, con prevalenza aromatica di fichi secchi, datteri, miele di acacia e agrumi. In bocca è morbido, avvolgente e la buona concentrazione zuccherina ne accentua la piacevolezza. Ottimi sono gli accostamenti con formaggi da servire ad una temperatura di 17° C e con piccola pasticceria, biscotti secchi e cioccolato.

**Temperatura di degustazione:** 12 - 13° C.

Via Valentino n. 14  
12043 CANALE (CN) - ITALIA  
Tel e Fax: +39 0173 979411  
cascinachicco@cascinachicco.com  
#cascinachicco  
**cascinachicco.com**

