



Roero Arneis

Docg

VITIGNO & VIGNETO

Uve Arneis ottenute da diversi vigneti su terreni sciolti di origine marina.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE

Dalla metà di settembre, le uve selezionate sono raccolte a mano in cassette e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata salvaguardando gli aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°- 12° C

GRADAZIONE ~ 12,5 / 13,5% vol.

EVOLUZIONE ~ 1 / 4 anni

MATURAZIONE & AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino riposa sui propri lieviti durante l'inverno; viene imbottigliato in primavera e affina alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, limpido. Profumi ampi ed eleganti; note di fiori bianchi e camomilla, fruttato intenso di mela golden, albicocca e pera. Fresco, sapido, ottimo equilibrio acido-alcolico, piacevole retrogusto mandorlato.

IDEE DI ABBINAMENTO

- / Risotto gamberi e zucchine
- / Terrina di coniglio
- / Ravioli di pesce