



Roero Arneis

docg

Collocazione
Castellinaldo d'Alba

Varietà
Arneis

Vigneto
Esposizioni varie, altitudine 280 m s.l.m., impianto 1981-1991

Vinificazione
Le uve sono raccolte a mano in settembre. Dopo la diraspatura, pressatura soffice e breve macerazione a freddo, la fermentazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 21 giorni.

Affinamento
In vasche d'acciaio per 6 mesi circa e in bottiglia per 3 mesi.

Profumi
Raffinato ed elegante. Netti richiami d'acacia, pera e pesca con tocchi di frutta tropicale.

Palato
Morbido e persistente. Il sapore è fresco ed equilibrato con finale sapido.

Abbinamenti
Ideale con frutti di mare, triglie fritte o zuppa di verdure (Temperatura di servizio: 10 - 12°C).



GIOVANNI ROSSO