

ROERO ARNEIS DOCG

- » VITIGNO: Arneis 100%
- » PRODUZIONE: 20.000 bottiglie
- » ESPOSIZIONE: SUD/SUD-EST,
- » GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,0 % vol.
- » VINIFICAZIONE: breve macerazione a freddo seguita da fermentazione a temperatura controllata di circa 21 giorni in vasche d'acciaio.
- » 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: l'attacco è morbido e persistente. Il sapore è fresco ed equilibrato con finale sapido, tipico dei vini derivanti dai terreni sabbiosi del Roero.
- » ABBINAMENTI: ideale con frutti di mare, triglie fritte o zuppa di verdure (Temp. serv.: 10°C - 12°C).

