



Roero Arneis DOCG

Scheda Tecnica

Vitigno autoctono della zona del Roero, situata a nord di Alba, l'Arneis ha origini molto antiche che si possono far risalire al lontano 1471.

E' un bianco armonico, raffinato, piacevolmente secco e molto

profumato.

VITIGNO: ARNEIS

TERRENO: ARGILLO-CALCAREO

VENDEMMIA: TERZA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino bianco.

Temperatura di 8/10°.

Abbinamenti: vino a tutto pasto, è particolarmente consigliato per accompagnare antipasti, insalate e piatti di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

Longevità Da gustare giovane.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: elegante e piacevole, con sentori di fiori bianchi, mela e agrumi .

Gusto: morbido e equilibrato, con note fruttate e un buon finale, persistente e sapido.