ROERO ARNEIS D.O.C.G.

VITIGNO

Arneis

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Roero D.O.C.G.

VENDEMMIA

Manuale, seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pressatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox.

ABBINAMENTI

Accompagna antipasti, pasta e risotti delicati, secondi piatti di pesce e carne bianca. Piacevolissimo con ricette a base di asparagi e altre verdure di stagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, limpido e brillante.
Al naso è fresco e fruttato con le tipiche note di pera matura e fiori bianchi; minerale, di buona intensità e persistenza.
In bocca è asciutto, piacevolmente amarognolo con spiccate note minerali.