



Roero Arneis (DOCG)

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: 100% Arneis

Comune: Castagnito

Terreno: Argilloso con marne sabbiose

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 100ql. Diradamento del raccolto per una migliore qualità

Vinificazione: Raccolta manuale, pigiatura e diraspatura, pressatura soffice, criomacerazione, Fermentazione a temperatura controllata in orizzontale tini e batonnage in vasche di acciaio. Maturazione: Vasche di acciaio.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Caratteristiche: Colore giallo dorato e un profumo gradevole con persistente finale fruttato erbaceo note. Inoltre, puoi trovare alcuni sentori di frutta secca tostata, ananas e frutta esotica. Ricco e armonioso.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo o da abbinare con primi piatti a base di pesce e crostacei.

Sughero: naturale (DIAM Bouchage)

