



# 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 orizzontali 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)

