



ROERO ARNEIS D.O.C.G. San Michele

TIPOLOGIA: vino bianco

VARIETA': 100% Arneis.

VIGNETI: San Michele (Monteu Roero)

VINIFICAZIONE: fermentazione tradizionale in botti di acciaio inox a basse temperature per circa 15 giorni. 30%

INVECCHIAMENTO: 10/12 mesi sui lieviti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi a temperatura controllata.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMI: naso intenso e complesso, con note floreali e minerali.

AROMI: al palato pieno, ben equilibrato e persistente.

Servire alla temperatura di circa 8°C.

Alcol : 13% Vol. – Formato bottiglia 0,75 cl

