

Roero Arneis DOCG

L'Arneis è un vitigno a bacca bianca autoctono che ben si adatta alla coltivazione sulle colline del Roero. Il Roero Arneis incanta con note di pere, pesca ed albicocca. Il sapore è fruttato e pieno sostenuto dalla buona gradazione alcolica con finale sapido e complesso.

Vitigno: Arneis

Gradazione alcolica: 13-13,5% vol.

Vigneti: ubicati nel territorio del Roero, sud del Piemonte. Vendemmia manuale.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata 18-20 °C in acciaio. Maturazione di almeno 4-5 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento. Non svolge fermentazione malolattica.

Note di degustazione: colore giallo paglierino. Profumo fresco e fruttato con note di pera, pesca ed albicocca. Il sapore è fresco ed elegante e dal piacevole finale sapido

Abbinamenti: La buona beva lo rende perfetto nell'abbinamento con pesce ed antipasti leggeri. Perfetto come aperitivo.

