



## Roero Arneis D.O.C.G.

Tipico vino del Piemonte ottenuto dall'omonimo vitigno coltivato sulle sabbiose colline del Roero. Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino scarico con accentuati riflessi verdognoli; bouquet fruttato, gradevole e delicato; sapore secco, senza asperità, elegante. Ottimo come aperitivo od in abbinamento con antipasti e piatti a base di pesce. Si consiglia di consumarlo giovane ad una temperatura di 8-10° C.

## Scheda tecnica

Vitigno: Roero Arneis 100%

Produzione uva massima: 70 q./ha. 6.500 bott. 0.75 l./ha

Colore: paglierino più o meno intenso, con riflessi leggermente ambrati.

Zona di produzione uve: Roero

Altitudine vigneti: 200/300 mt sul livello del mare

Terreno: sabbioso

Vinificazione: pressatura soffice senza bucce e fermentazione di 15 giorni circa in acciaio a bassa temperatura, con l'ausilio di lieviti selezionati. Successivo affinamento di circa 6 mesi sui lieviti.

Odore: delicato, fresco fruttato ed erbaceo.

Sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo ed erbaceo.

Abbinamenti: aperitivo, antipasto, pesce.

Temp. Servizio: 8-10 °C.