



Roero Arneis D.O.C.G.

Vigneto

Il vigneto sorge su ettari di terreno eccellente misto ad un clima particolarmente adatto alla coltivazione

Vitigno

100% Arneis

Produzione

Dopo aver raccolto l'uva, rigorosamente al mattino per mantenere freschi i grappoli e quindi al fine di non perdere le proprietà organolettiche, viene pigiata e lievemente pressata.

Per circa 15 gg rimane a fermentare in botti d'acciaio ad una temperatura controllata di 17°-19° gradi successivamente rimane a riposare per ancora un paio di mesi sulle fecce fini

Caratteristiche

È un vino dal colore giallo dorato, il suo profumo riporta un sentore delicato fresco e con sfumature di frutta. Ha un sapore tendenzialmente secco aromatico ed elegante

Abbinamenti

Ad un adeguata temperatura è ottimo come aperitivo ma è decisamente indicato con piatti a base di pesce carne bianca e formaggi invecchiati

