



ROERO ARNEIS DOCG

CARATTERISTICHE DEL VINO

Arneis 100%

Pressatura soffice dopo l'abbattimento delle temperature, fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata e affinamento sulle fecce fini di circa sei mesi. Segue imbottigliamento.

Colore giallo paglierino.

Note citriche e di mela verde aprono in un ampio bouquet dove emerge la spezia fine.

Il sorso è sapido, intenso e di buona struttura, rifinando e confermando le note olfattive.

ABBINAMENTI

Vitello tonnato
Risotto alla piemontese

