



Roero Arneis

docg

罗埃罗阿内斯白葡萄酒

葡萄园
罗埃罗DOCG产区

葡萄品种
阿内斯

葡萄园
不同朝向，海拔280米，种植于1981-1991年。

酿造方式
葡萄手工采摘于9月，去梗和短时间的冷浸渍后，在不锈钢罐中进行为期21天的控温发酵。

熟陈方式
不锈钢罐中6个月，随后瓶中3个月。

品鉴提示
浓郁的白花、梨和桃子等近乎热带水果的香气。

口感
口感清爽，矿物感十足，与具有咸鲜感的余味相平衡，是一款典型的来自罗埃罗地区砂质土壤的葡萄酒。

餐食搭配
搭配海鲜、鲷鱼或蔬菜汤（适饮温度：10°C - 12°C）。



GIOVANNI ROSSO