



# Roero Arneis

## docg

### Расположение виноградника

Регион производства Роэро Арнейс DOCG

### Сортовый состав

Арнейс

### Характеристики виноградника

Разные экспозиции, средняя альтитуада 280 метров над уровнем моря, посадка лоз с 1981 по 1991 год.

### Особенность винификации

Виноград собирается вручную, в сентябре. После гребнеотделения, мягкого прессования и короткой холодной мацерации, ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре в течение около 21 дня.

### Особенности выдержки

В течении шести месяцев в стальных чанах и в течении трех месяцев в бутылке.

### Аромат

Утонченный, элегантный. Явные нотки акации, груши и персика с оттенками тропических фруктов.

### Вкус

Мягкое с устойчивым послевкусием. Яркая свежесть и гармония, минеральный финиш.

### Гастрономия

Идеально сочетается с морепродуктами, жареной кефалью или овощным супом (температура подачи: 10 - 12°C).



GIOVANNI ROSSO