



# Roero Arneis

## docg

### Collocazione

Zona della DOCG Roero Arneis

### Varietà

Arneis

### Vigneto

Esposizioni varie, altitudine 280 m s.l.m., impianto 1981-1991

### Vinificazione

Le uve sono raccolte a mano in settembre. Dopo la diraspatura, pressatura soffice e breve macerazione a freddo, la fermentazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 21 giorni.

### Affinamento

In vasche d'acciaio per 6 mesi circa e in bottiglia per 3 mesi.

### Profumi

Raffinato ed elegante. Netti richiami d'acacia, pera e pesca con tocchi di frutta tropicale.

### Palato

Morbido e persistente. Il sapore è fresco ed equilibrato con finale sapido.

### Abbinamenti

Ideale con frutti di mare, triglie fritte o zuppa di verdure (Temperatura di servizio: 10 - 12°C).



**GIOVANNI ROSSO**