



## Roero Arneis

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Varietà del vino:** 100% Arneis

**Comune di produzione:** Castagnito (CN)

**Terreno:** Argilloso con marne sabbiose, tipiche del Roero.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a gujot.

**Resa per ettaro:** 100 ql. uva.

**Lavorazione:** Pigia-diraspatura, breve crio-macerazione, soffice pressatura, fermentazione con temperatura controllata.

**Maturazione:** Vasche di acciaio

**Grado Alcolico:** 13.5% Vol.

**Caratteristiche:** Colore dal giallo paglierino al giallo dorato. Profumo delicato floreale, albicocca e nocciola. Sapore armonico, elegante, pieno e persistente.

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

**Abbinamento consigliato:** Ottimo con antipasti e primi di pesce o crostacei.

