



ROERO ARNEIS D.O.C.G.

Vitigno:
Arneis 100%.

Tipologia di Terreno:
Marnoso, sabbioso.

Esposizione:
Sud/Sud-Est.

Sistema di allevamento:
Guyot semplice.

Altitudine:
220 - 250 m s.l.m.

Resa:
9.500 kg/ha.

Superficie Totale:
0,60 ha.

Vendemmia:
Manuale.

Note di degustazione:

Prodotto con uve coltivate nell'area del Roero, al naso è contraddistinto dal profumo delicato di fiori bianchi e di frutti tropicali. Al palato il gusto è pieno e persistente, il finale dolce e minerale.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti, primi piatti raffinati e piatti di pesce. Ottimo come aperitivo. Da servire a una temperatura di 10°/12° C.