



# ROERO ARNEIS DOCG

Arneis

REGIONE:  
**Piemonte**

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Castellinaldo d'Alba**

DENOMINAZIONE:  
**Roero Arneis DOCG**

VITIGNO:  
**100% Arneis**



## INVECCHIAMENTO:

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



## VINIFICAZIONE

Raccolta a mano a settembre, pressatura soffice e breve macerazione a freddo, poi fermentazione in acciaio per circa 21 giorni



## AROMA E SAPORI

Raffinato ed elegante, con netti richiami d'acacia, pera e pesca e tocchi di frutta tropicale. Al palato morbido e persistente, 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

CONVIVIO