

### **ROERO ARNEIS D.O.C.G.**

Da una selezione dei pregiati vitigni a bacca bianca dei nostri vigneti del Roero

**Tipo di Vino:** Vino bianco con buona struttura e sapore asciutto ed armonico. Si presenta al colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. È giovane, fresco, aromatico, e propone un caratteristico profumo intenso, fruttato ed erbaceo.

**Vitigno:** 100% Arneis.

**Vinificazione:** In bianco con pressatura soffice ed immediata separazione del mosto dalle bucce. La fermentazione procede in vasche d'acciaio termo condizionate in presenza di lieviti selezionati. Nei primi mesi del nuovo anno è pronto per essere imbottigliato.

**Tenore Alcolico:** 13% - 13,5%Vol

**Degustazione:** 10° - 12°C.

**Abbinamenti:** Ideale da aperitivo. Perfetto anche in abbinamento con antipasti, primi piatti leggeri, piatti di pesce e formaggi freschi.

### **ROERO ARNEIS D.O.C.G.**

From a selection of the prestigious white varieties of our vineyards in Roero.

**Wine:** White wine with good structure, dry and balanced mouth. Straw yellow in colour with greenish reflections. Young, fresh and aromatic, the bouquet is typically intense, fruity and grassy.

**Varietal:** 100% Arneis.

**Winemaking:** white wine vinification, soft pressing of the grapes, must and skins are immediately separated. Fermentation is done in temperature controlled vats with selected yeasts. Ready for bottling at the beginning of the following year.

**Alcohol content:** 13% - 13,5%Vol

**Serving temperature:** 10° - 12°C.

**Food and wine pairing:** Ideal as aperitif. Excellent with appetizers, light pasta dishes, fish and fresh cheeses.

