



ROERO ARNEIS

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vino ottenuto da uve del vitigno Arneis, uno dei vitigni piemontesi più tipici, coltivato nel Roero. La vendemmia avviene verso la metà di settembre e viene poi imbottigliato la primavera successiva.

Alla degustazione si presenta di color giallo paglierino con un intenso quanto delicato profumo floreale. Il gusto è caratteristicamente vellutato, fresco, armonico e pieno. La gradazione è 12-13% vol.

Per la sua vivacità ben si adatta agli antipasti, specialmente quelli a base di verdura e ai risotti. Ottimo anche con il pesce. Da servire ad una temperatura sui 10-12°.

