

Roero Arneis D.o.c.g.



Vitigno: Arneis coltivato sulle colline del Roero, dove il terreno calcareo-argilloso è reso più soffice da frequenti strati di materiale sabbioso. La maturazione delle uve avviene nella seconda decade di settembre.

Vino: Il Roero Arneis è vino bianco fragrante, di moderata resistenza all'invecchiamento; nei primi anni di vita manifesta i suoi caratteri migliori.

Colore: Giallo paglierino di media intensità.

Profumo: Caratteristico il suo fruttato, che ricorda il limoncello e la nocciola e che trova nell'armonia un connotato essenziale.

Sapore: Secco, di buona sapidità, di moderata acidità, elegante.

Invecchiamento: Sa resistere ad un moderato invecchiamento, ma è preferibile consumarlo nei primi 2-3 anni.

Gradazione alcolica: 11,5-12,50%

A Tavola: Servito fresco(10-12°C.) accompagna sapientemente gli antipasti di pesce e crostacei, verdura ed i salumi.

Vine: Arneis is grown in Roero hills, where the calcareous - clayey soil is made more soft by frequent layers of sandy material. Grapes ripening accures in the seconds ten day of september

Wine: Roero Arneis is a white, fragrant wine, modestly ageing resistant, it shows its best characteristics in it's first years of life.

Colour: Light straw yellow, medum intense.

Bouquet: It is typically its fruited flavour reminding of lemon and nut, finding in armony an essential characteristic feature.

Taste: Dry, good sapidity, moderately acid, elegant.

Ageing: It is able to endure a moderate ageing, but it would be better to drink it in its first 2-3 years of life.

Alcoholic level: 11,5-12,50%.

On the table: Served cool it wisely goes well together with charcuteries and either with fish and crustaceous or vegetables hors-d'oeuvre