



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Roero Arneis

*Denominazione di Origine Controllata
e Garantita*

Vitigno: Arneis 100%

Nei nostri vigneti pratichiamo un sistema colturale sostenibile, seguendo il protocollo di produzione del

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA**

Vigneto: Le Faville, comune di Castellinaldo

Vinificazione: pressatura soffice e criomacerazione per 20 ore con successiva fermentazione a temperatura controllata di 15-16° c..

Maturazione: 4-5 mesi in vasche di acciaio inox

Gradazione: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi verdi e unghia lievemente dorata. Sentori floreali e di frutta bianca e gialla, con cenni di muschio, mandorla ed erbe campestri. In bocca emerge nettamente la freschezza di beva, con un nerbo acido spiccato e retrogusto piacevolmente amarognolo. Finale ammandorlato, con una spiccata sensazione di armonia.

Abbinamento: vino da aperitivo o antipasto, si esalta sulle carni bianchi leggere, il pesce, le verdure grigliate e i formaggi a pasta filata.

Longevità: 2-3 anni

