

ROERO ARNEIS *Serre dei Roveri*

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

WHITE WINE / VINO BIANCO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



Grapes: Roero Arneis 100%

Harvest: The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

Vinification and Refinement: Maceration on the skins for 6 hours, soft pressing and fermentation in stainless steel tank at a controlled temperature of 18-20°C.

Tasting Notes: Flowers and fruit, with Camomille and apricot notes. Long and delicate, with good structure.

Food Pairing: Baked sea and freshwater fishes, shellfish, duck.

Suggested Serving temperature: 10°-12° C.

Uvaggio: Roero Arneis 100%

Vendemmia: l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

Vinificazione e Affinamento: Macerazione sulle bucce per 6 ore, soffice pressatura e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 18-20°C.

Note degustative: Floreale e fruttato, con note di camomilla e pesca. Persistente e delicato, con una buona struttura.

Abbinamenti: Pesce, crostacei, anatra.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C