

## Roero Arneis DOCG

<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Provincia:</b>	Cuneo
<b>Uvaggio:</b>	esclusivamente vitigno Arneis
<b>Vinificazione:</b>	in acciaio inox. Fermentazione a temperatura controllata.
<b>Conservazione:</b>	esclusivamente in acciaio inox
<b>Colore:</b>	giallo paglierino
<b>Profumo:</b>	elegante, floreale e fruttato con note minerali. Bouquet ricco e complesso.
<b>Sapore:</b>	fresco, sapido, strutturato, morbido. Persistente.
<b>Invecchiamento:</b>	da consumarsi nei 2/3 anni successivi alla produzione
<b>Gradazione alcolica:</b>	fra i 12,5-13,5 gradi % vol.
<b>Temperatura:</b>	10°-12°
<b>Abbinamenti:</b>	aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce
<b>Bicchieri:</b>	Calice Renano