

Roero Arneis DOCG

DOCG (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA)



TERRENO: CALCAREO – SILICEI - SABBIOSO
PERIODO DI VENDEMMIA: SETTEMBRE
PRODUZIONE A ETTARO: 100 q.
INVECCHIAMENTO: 4- 5 MESI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 12.50% – 13.50%
ZUCCHERI: 1.00 - 2.00 g/l
ACIDITA': 4.50 - 6.00 g/l
SOLFOROSA: 60- 90 mg/l
CARATTERISTICA: FERMO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo pallido con sfumature dorate.

Aroma: un buon bianco fruttato, fragrante con speciale profumo di mela, pera e fresco carattere minerale. Interessante e tipico aroma di uva arneis.

Sapore: fresco, delicato, di buon corpo con un palato ben equilibrato, un fresco finale minerale ed un elegante retrogusto. Piacevole e delizioso, un tipico fruttato derivante dall'uva Arneis.

Temperatura di Servizio: 14-16 ° C.

Si può conservare: 3 anni.

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

Ottimo per accompagnare aperitivi, antipasti freddi e piatti a base pesce

