



BOTTO

Roero Arneis DOCG



Vitigno:

Arneis 100%

Grado alcolico:

13% vol.

Zona di produzione:

Montà

Vigneti:

situati sulle colline attorno a Montà, sono esposti a est e sud-est. I terreni sono di due tipi: quelli più sabbiosi conferiscono al vino eleganza e profumi, quelli più argillosi donano struttura e potenza. La selezione e la sapiente mescolanza di uve provenienti dai diversi vigneti rendono questo vino particolarmente complesso e gradevole.

Cantina:

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sur lies per almeno 6 mesi donano al vino profumi fruttati e particolare equilibrio al gusto. La scelta di non effettuare trattamenti con chiarificanti permette di mantenere nel vino le sensazioni di “grassezza” e “volume” in bocca e di fare sì che il prodotto si mantenga ottimo per diversi anni.

Abbinamenti:

ideale per accompagnare gli aperitivi, gli antipasti ed i piatti a base di pesce. Va servito fresco (12 – 13°C).