



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

Roero Arneis D.O.C.G.

Piemonte

Vino Bianco / White Wine

100% Arneis

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Settembre / September

Macerazione a freddo in vasche di acciaio inox
Cold maceration in stainless steel tanks

Affinamento / Maturation

In bottiglia

In bottle

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

Zuccheri / Sugar g./lt

Acidità tot. Acidity g./lt

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg./lt

13,0 %

2,5

5,22

98

Confezionamento/ Packing

Castello 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

Tipo di suolo / Soil types

Altitudine / Altitude

4000 piante / Ha

Sabbioso e calcareo / Sandy and limestone

250 – 300 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Appreziate il colore giallo paglierino, i sentori dei fiori selvatici e della vegetazione tipica del Roero. Al palato un gusto pieno, sapido e piacevole che persiste per lungo tempo armonizzando sul finale con mandorle e fiori.

Questo Roero Arneis viene affinato in bottiglia a temperatura controllata prima di poter essere degustato

TASTING NOTES

We appreciate the brilliant straw-yellow color, vegetable and floral scents of wild flora the Roero. The taste, full, warm and cool at the same time, the great sapidity which persists for a long time in the mouth and ends with caudalie with almond scents. This Roero Arneis have maturation in bottle at controlled temperature before enter in the market.

Serving temperature: 12 °C.