

ROERO ARNEIS D.O.C.G.



ROERO ARNEIS D.O.C.G.

Vitigno: 100% Arneis
Affinamento: 6 mesi in acciaio
2 mesi in bottiglia

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo intenso, fruttato, delicato con piacevole ricordo aromatico.

Sapore pieno, morbido, fresco, con leggero retrogusto amarognolo e ricordo di crosta di pane.

E' vino di grande versatilità che si accompagna magnificamente ad antipasti, primi piatti delicati, carni bianche e si esprime al meglio con crostacei e pesci in genere.

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

Grape variety: 100% Arneis
Ageing: 6 months in steel
2 months in bottles

Light straw-yellow colour with pale green highlights. Bouquet: intense, fruity and delicate with nice aromatic overtone.

Taste: full-bodied, soft and fresh with a slightly bitterish aftertaste and a hint of breadcrumb.

This is a highly versatile wine which accompanies hors-d'oeuvres and tasty first course magnificently. It is excellent with white meat and fish: clams, oysters, sea-food.