



Roero Arneis DOCG



ZONA DI PRODUZIONE Le uve provengono esclusivamente da vigneti ubicati nei comuni di Pocapaglia e Montaldo Roero

UVE Arneis 100%

VENDEMMIA Manuale, in cassette

TECNICA DI VINIFICAZIONE Pigia, diraspatura, fermentazione alcolica in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata di circa 17°C per circa 20 giorni

AFFINAMENTO 3 mesi in vasche di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

COLORE Giallo paglierino pallido con riflessi verdognoli

PROFUMO Delicato, persistente ed elegante

GUSTO Secco, sapido ed aristocratico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Aperitivi, antipasti, primi piatti e pesce

DEGUSTAZIONE Servire alla temperatura di 8°C

Azienda Agricola Lodali Walter

Viale Rimembranza, 5
12050 Treiso (CN) Italia
Tel/Fax: +39.0173.638109