

ROERO ARNEIS

VITIGNO

Arneis 100%

VIGNETTI

Situati nelle colline del Roero.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di settembre. Le uve vengono diraspatte, pressate e stoccate in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione in bianco del mosto a temperatura controllata.

A seguito dei vari processi l'affinamento avviene in acciaio Inox.

COLORE

Giallo paglierino.

AROMA

Ampio e raffinato con note fruttate e floreali.

SAPORE

Secco, equilibrato nell'acidità, ben sostenuto da una ricchezza di corpo, piacevole e fresco.
