



Roero Arneis

DENOMINAZIONE Roero Arneis DOCG

ANNATA 2019

100% Arneis

GRADO ALCOLICO 14,5% vol.

Note Degustazione

AL NASO: Note erbacee, fieno, fiori di campo, camomilla e anice

AL PALATO: Avvolgente, sentori di pesca e melone giallo.
Ottima acidità, finale lungo

Vinificazione

TECNICA ENOLOGICA: 24 ore di macerazione a freddo,
pressatura soffice

AFFINAMENTO: sei mesi in vasca di acciaio inox,
tre mesi in bottiglia

Vigna

PROVENENZA Vigneto in Priocca d'Alba

ESPOSIZIONE Est

ALTITUDINE 275 mt s.l.m.

ETA' VIGNETO 20-25 anni

Note

Prodotte 2094 bottiglie

