

**BOSCO**  
S A M U E L E



# Roero Arneis

---

DENOMINAZIONE Roero Arneis DOCG

ANNATA 2021

100% Arneis

GRADO ALCOLICO 14,5% vol.

## Note Degustazione

AL NASO: Floreale con sentori di pesca e note di cipria

AL PALATO: Ben equilibrato, note di fieno, salvia e pera.  
Buona sapidità

## Vinificazione

TECNICA ENOLOGICA: Pigiatura e pressatura soffice a freddo,  
fermentazione con lieviti indigeni, maturazione "sur lie"  
per sei mesi

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

## Vigna

PROVENIENZA Vigneto in Priocca d'Alba

ESPOSIZIONE Est

ALTITUDINE 275 mt s.l.m.

ETA' VIGNETO 20-25 anni

## Note

Prodotte 800 bottiglie

