



Antica Cascina dei Conti di Roero

Roero Arneis

VINO DOCG BIANCO

Il vitigno su queste colline è già citato fin dal 1478, con il nome di Renexium. La composizione dei terreni del Roero, formati da sabbie e da fossili di origine marina, regala al vino ricchezza di profumo ed eleganza.

VITIGNO

100% ARNEIS

TERRENO

Sabbioso con PH alcalino

COLORE

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

PROFUMO

Tenue e delicato con sentori di fiori di camomilla armonizzati con sensazioni di frutta fresca e ricordo di miele

SAPORE

Di giusta acidità, equilibrato e molto piacevole. Nel retrogusto di percepiscono nuovamente sentori di floreali con leggero ricordo di crosta di pane, mele golden e ananas

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11 - 13 °C

ABBINAMENTI

Tutti gli antipasti freddi di carne e di pesce, grigliate di pesce e pesce al forno

