

# ROERO ARNEIS D.O.C.G.



**VITIGNO:** Arneis

**FERMENTAZIONE:** fermentazione alcolica in acciaio per circa 20 giorni ad una temperatura controllata di 16° C

**MATURAZIONE:** circa 6 mesi in acciaio

**CARATTERISTICHE:**

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: ampio, fresco, con sentori floreali.

Sapore: fresco, armonico, morbido.

**NOTE:** Adatto da aperitivo, ottimo con antipasti leggeri e pesce, dà il meglio di sé nei primi 3 anni.

Temperatura di servizio 8-10° C

**GRAPE VARIETY:** Arneis

**FERMENTATION:** Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for about 20 days at 16°C.

**AGING:** around 6 months in stainless steel tanks

**CHARACTERISTICS:**

Colour: pale straw yellow.

Bouquet: generous, fresh, floral.

Flavour: fresh, harmonious, soft.

**NOTES:** Suitable as an aperitif, excellent companion to light hors d'oeuvres and fish.

Best consumed within 3 years. Serve at 8-10° C.

**WEINSTOCK:** Arneis

**GÄRUNG:** Alkoholische Gärung im Stahltank während ca. 20 Tagen bei kontrollierter Temperatur von 16°C.

**REIFE:** ca. 6 Monate im Stahltank.

**EIGENSCHAFTEN:**

Farbe: helles Strohgelb.

Bukett: umfassend, frisch, blumig.

Geschmack: frisch, harmonisch, zart.

**BEWERTUNGEN:** Geeignet als Aperitif, sehr gut mit leichten Vorspeisen und Fisch, optimale Trinkreife innerhalb von 3 Jahren.

Trinktemperatur 8-10° C.

**VIGNOLE:** Arneis

**FERMENTATION:** Fermentation alcoolique en cuve d'inox pendant environ 20 jours à température contrôlée de 16°C.

**VIEILLISSEMENT:** Environ 6 mois en cuve d'inox.

**CARACTÉRISTIQUES:**

Robe: limpide, jaune paille.

Bouquet: ample, frais, aux senteurs floraux.

Corps: frais, harmonieux, doux.

**CONSEILS:** Idéal en apéritif, s'accorde parfaitement aux entrées légères et aux poissons.

A consommer de préférence dans les 3 premières années.

Servir à 8-10° C.

*Negro Giuseppe*