



Arneis

Roero DOCG

12,5% alc. vol



Arneis



Piemonte • Roero

Piedmont • Roero



Il paesaggio è caratterizzato dalle Rocche, rilievi scoscesi che tagliano il territorio dividendo i suoli continentali, a base di ghiaie e argille fluviali, da quelli di origine marina, dove la vite trova le sue condizioni ideali.

Roero is characterized by the *Rocche*, craggy mountain peaks that cut the territory dividing the continental gravel and fluvial clay soils from those of marine origin, providing ideal vine-growing conditions.



Dopo la tipica vinificazione in bianco il vino fa un breve periodo di affinamento in bottiglia, che dona una maggiore struttura.

After the typical white vinification, the wine undergoes a short period of refinement in the bottle, which gives it greater structure.



Vino di colore giallo paglierino dal profumo fresco e ampio, ricco di sentori di fiori e mela verde.

A wine of straw yellow color with a fresh bouquet rich in notes of flowers and green apple.



Perfetto in abbinamento ad antipasti, insalate e piatti a base di pesce. Servire a 8-10°C.

This wine pairs well with starters, salads and fish courses. Serve at 8-10°C.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8055684021201



500 g



7,8 kg



125
ct/pallet



8055684021218

