

PESCAJA®



SOLE •

• ANIMA

•
CUORE

ROERO ARNEIS



ROERO ARNEIS docg Vitigno: Arneis 100%. Provenienza vigneti: Roero. Vendemmia: esclusivamente in cassette a mano. Vinificazione: raffreddamento dell'uva attraverso innovativo sistema di inertizzazione, pressatura prefermentativa a 10° sottovuoto, nessuna aggiunta solfiti, vinificazione in tank termocoibentati verticali, 100% affinamento in acciaio. Grado alcolico: 13% VOL. Acidità totale: >0,58 gr./lt. Estratto secco netto: >21 gr./lt.

Commento organolettico: arneis con profumo lungo e persistente: esemplare frutto di banana, pompelmo e a crescere ananas su sottofondo di fresca camomilla. Il colore è giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. Al gusto è fresco, con carattere e personalità moderna, consistente, retrogusto in avvolgenza a perdersi con fini accenni di dolce mandorla. Momento di uso: per l'aperitivo e per la tavola.