



**Dedicato a:** Bovio Silvana, definita "La Bionda" per i riflessi dorati dei suoi capelli, gli stessi che ritroviamo in questo vino dal carattere amabile e raffinato.

## **Smaltimento**





# **ROERO ARNEIS D.O.C.G.**

#### **VIGNETO:**

Area del vigneto: Monticello d'Alba.

Varietà Uve: 100% Arneis. Esposizione: Sud-Ovest.

Struttura del suolo: Prevalentemente sabbioso e

calcareo.

Forma di allevamento: Guyot.

**Metodo di raccolta:** completamente manuale. **Periodo di raccolta:** fine Agosto, inizio Settembre.

#### **CANTINA:**

Raccolta manuale delle uve, seguita da un passaggio in cella frigorifera a +1°C.

Dopo la pressatura soffice, la vinificazione ha luogo in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, senza il contatto con le fecce.

Successivamente il vino affina per alcuni mesi in recipienti di acciaio inox prima

dell'imbottigliamento.

Fermentazione Malolattica: No. Contenuto alcolico: 13 – 14%. Formato prodotto: 0,75 l.

#### **DEGUSTAZIONE:**

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini. **Profumo:** Note di fiori bianchi e camomilla, con

sentori di pera, miele e mandorla.

Sapore: Fresco, Minerale, sapido e armonioso, con

una reminiscenza erbacea ed un finale piacevolmente asciutto ed ammandorlato.

### **NOTE DI SERVIZIO:**

Temperatura ideale: 10°C.

**Abbinamenti gastronomici:** Paticolarmente indicato con la nota dolce dei crostacei e di zuppe e creme di verdure, o con un ricco risotto di pesce. Ottimo anche con formaggi grassi e piatti orientali, piccanti o conditi con salsa di soia.

Abbinamento piemontese: bagnetto verde,

peperoni in bagna cauda.