



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

Uno dei vitigni bianchi autoctoni più prestigiosi nel panorama viticolo piemontese trova in questa etichetta una sua riuscita sintesi.



**Varietà di uva:** Arneis 100%



**Collocazione del vigneto:** Castellinaldo d'Alba



**Tenore alcool:** 13% - 13,5%



**Temperatura di servizio:** 8-10°C



**Vendemmia:** fine agosto, inizio di settembre



**Vinificazione:** *pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata (14°- 15°C) Imbottigliamento gennaio, febbraio del nuovo anno*



**Colore:** *giallo paglierino vivace, con sfumature dorate*



**Profumo:** *si percepiscono intense note floreali di miele di fiori d'acacia*



**Sapore:** *invitante e fresco dal finale ricco, corposo ed elegante.*



**Abbinamenti:** *torte salate, zuppe di verdura, fiori di zuccina farcite, piatti a base di pesce*



Azienda Agricola  
**FERRERO  
MICHELE**  
CASTELLINALDO D'ALBA DAL 1891