



# Roero Arneis

denominazione di origine controllata e garantita



Antico vitigno del circondario di Alba, coltivato alla sinistra orografica del fiume Tanaro.

Il vitigno da cui trae origine è di buona vigoria, con produttività costante, senza eccessi. Dà un vino bianco profumatissimo, leggermente aromatico, gradevole e di buona finezza. È preferibile consumarlo piuttosto giovane, quando meglio esprime le grandi caratteristiche legate ai profumi che derivano direttamente dall'uva.

**Vitigno:** Arneis.

**Colore:** giallo paglierino a volte un po' carico.

**Profumo:** intenso, persistente, floreale.

**Sapore:** asciutto e al contempo vellutato, notevolmente gradevole e ampio al palato.

**Gradazione minima:** 10,5% vol.

**Come conservarlo:** in bottiglia coricata, in locali non illuminati, freschi e senza sbalzi di temperatura.

**A tavola:** servirlo a temperatura di 7-8°C con antipasti, pesci e crostacei. Consumarlo preferibilmente giovane.