

VITIGNO Cortese Arneis

ZONA DI PRODUZIONE Area di produzione del Roero D.O.C.G.

VENDEMMIA Manuale, seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE Diraspatura, pressatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio inox.

ABBINAMENTI Accompagna antipasti, pasta e risotti delicati, secondi piatti di pesce e carne bianca. Piacevolissimo con ricette a base di asparagi e altre verdure di stagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6°-8°C

CARATTERISTICHE Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, limpido e brillante.

Al naso è fresco e fruttato con le tipiche note di pera matura e fiori bianchi; minerale, di buona intensità e persistenza.

In bocca è asciutto, piacevolmente amarognolo con spiccate note minerali.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA 13,50% vol.
(variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI Contiene solfiti.



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

batasiolo.com

info@batasiolo.com

+39 0173 50130