



"Quindicilune"  
Roero Arneis DOCG

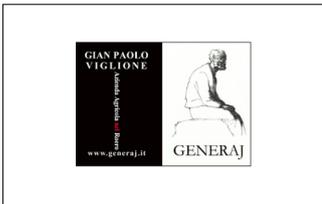
Arneis 100 %, il nome "QUINDICILUNE" rimanda al periodo di affinamento del vino, prima dell'immissione in commercio. Parte del Mosto, viene infatti prelevato dopo la pressatura e messo a fermentare per circa dodici mesi in rovere francese. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, vino di buona consistenza. Profumi di pesca gialla e nocciola tostata, seguono sentori di fiori di acacia e di vaniglia. Il Palato è avvolgente e intenso con toni di frutta matura e spezia, buon corpo, equilibrato e armonico.

Indicazioni:

Consigliate questo Arneis agli amanti dei vini affinati in Legno, il perfetto equilibrio tra la spezia ceduta dalla Barrique e il Frutto dell'Arneis, conquisterà anche i Palati più esigenti.

Abbinamenti:

Si abbina perfettamente a piatti di pesce anche elaborati e grigliati, antipasti e formaggi di media stagionatura.



DETTAGLI  
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Arneis 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Roero Arneis DOCG
Formato:	75 cl. 1,5 Lt. (Magnum)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	12 °C
Premi e riconoscimenti:	2012 due bicchieri Rossi Gambero Rosso