



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

Già citato nel 1478, nelle forme Renexij o Ornesio, l' Arneis, è classificato tra i vini bianchi più preziosi e rari dell'Italia.

La parola Arneis nella dialettica locale indica anche un individuo estroverso, un po' ribelle e simpatico.

**Vitigni:** Arneis 100%

**Zona di produzione:** colline di media altitudine (200-300 m slm) con esposizione sud-ovest.

Il terreno di antica origine marina è caratterizzato dalle Rocche, scoscesi pendii di tipo friabile, sabbioso dal color ocra.

### **Vinificazione**

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la prima e la seconda settimana di Settembre

Dopo la soffice spremitura dei grappoli il mosto separato dalle bucce viene posto a fermentare a bassa temperatura previo la refrigerazione e decantazione statica del mosto

### **Maturazione**

Affinamento in acciaio e stabilizzazione a freddo prima dell'imbottigliamento

### **Note di degustazione**

Colore giallo paglierino

Intenso ed elegante bouquet che ricorda i fiori e frutta fresca

Piacevole in bocca con sensazioni di freschezza.

Finale lungo ricco di aromi

### **Abbinamenti gastronomici**

Eccellente come aperitivo, è perfetto con antipasti, pesci e crostacei carni bianche, primi piatti leggeri e pizza

Temperatura di servizio: 10° C

Bottle size

Lt. 0,375 - 0,750

  
**CASETTA**<sup>®</sup>  
*Casa Vinicola*

PIEMONTE - ITALY    info@flli-casetta.it    www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010    fax +39 0173 65177

