

# Roero Arneis

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

## "monfrigio"



Nella Regione Piemontese del Roero, sulla sponda sinistra del fiume Tanaro, si coltiva questo grande Arneis. Peculiari l'esposizione al sole e la natura del terreno, formato da ghiaia e sabbia della zona di produzione.

Dopo la vendemmia, avvengono la vinificazione tradizionale e la fermentazione a bassa temperatura controllata.

Il vino che ne deriva è di colore giallo dorato.

Il bouquet è intenso con evidenti richiami alla frutta esotica, banana e pera.

Il sapore è morbido, leggermente sapido, suadente ed armonico.

Ottimo come aperitivo, questo rinomato vino può essere abbinato ai menù di pesce, a salumi, carne bianca e risotti.

Servire a 8-12 °C.

Da consumarsi nei due anni dalla vendemmia.

**DEZZANI**  
*il piemonte, le vigne, il vino*