



ROERO ARNEIS D.O.C.G. SABBIE

Vitigno: *arneis*.

Affinamento: *in acciaio inox*.

Caratteristiche: *una breve macerazione pellicolare e una pressatura soffice delle uve sono alla base di questo vino, delicato e di buona persistenza, caratterizzato da un ampio ventaglio di sentori floreali e fruttati, tra cui spiccano la camomilla e l'albicocca.*

Abbinamenti: *da bere giovane e da servire fresco come aperitivo o abbinandolo con pesci d'acqua dolce, con i crostacei e con la cucina orientale.*

Vitigno autoctono del Roero, del quale è la bacca bianca più rappresentativa, l'arneis nasce sulla sponda sinistra del fiume Tanaro. I terreni sabbiosi sui quali è coltivato ne esaltano l'eleganza e i profumi.

Cura e attenzione dalla vigna alla cantina ci permettono di ottenere un Arneis espressivo e piacevole. La delicatezza che impieghiamo dalla pressatura delle uve alla fermentazione a temperatura controllata, si rivela nella finezza al naso e nella piacevolezza degli aromi.

Riconoscimenti



Annata 2019



Annata 2015



Via Ciocchini, 7 - 12060 Novello (CN) Italy
info@sansilvestrovini.it - www.sansilvestrovini.it

