

Serramiana ROERO ARNEIS D.O.C.G

Vitigno: Arneis 100%

Aspetto brillante, colore giallo paglierino di media intensità; profumo delicato fresco e fruttato, ricorda mela, banana e ananas. Il sapore è pieno, morbido e gradevolmente amarognolo sul finale, il retrogusto è persistente e ricorda il profumo.

Affinamento: sei mesi in acciaio e due mesi in bottiglia

Longevità: può arrivare a tre anni

Gastronomia: Si abbina bene ai piatti di pesce, carni bianche, verdure e primi delicati di pasta e riso

Temperatura: 10°C

Grape varietal: Arneis 100%

Bright straw-yellow with lively greenish reflections; Its bouquet is delicate, fresh and fruity, recalling apple, banana and pineapple. Its flavour is full and soft with bitterish tones in the finish, its persistent aftertaste recalls its aroma.

Ageing: six months in stainless steel tanks and two months in bottles

Longevity: it can last 3 years

Recommendations: accompanies very good all kind of fish, white meat, vegetables, and delicate pasta and rice dishes

Serving temperature: 10°C

Rebsorte: Arneis 100%

Brillante, strohgelbe Farbe von mittlerer Intensität; Delikater, frischer und fruchtiger Duft, der an Äpfel, Bananen und Ananas erinnert; Sein Geschmack ist voll, weich mit einer angenehmen Note von Bittermandel im Abgang.

Ausbau: sechs Monate im Stahlfass und zwei Monate in der Flasche
Lagerfähigkeit: bis zu drei Jahren

Empfehlung: begleitet sehr gut alle Fischgerichte, weisses Fleisch, Gemüse und leichte Pasta und Reisgerichte.

Serviertemperatur: 10°C

