



## ROERO ARNEIS D.O.C.G. "ARBEUJ"

**VITIGNO:** Arneis.

**FERMENTAZIONE:** fermentazione alcolica in acciaio per circa 1 mese a una temperatura controllata di 16° C.

**MATURAZIONE:** circa 6 mesi in acciaio.

**CARATTERISTICHE:**

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: ampio, fresco, con sentori floreali.

Sapore: fresco, armonico, morbido.

**NOTE:** adatto da aperitivo, ottimo con antipasti leggeri e pesce, dà il meglio di sé nei primi 3 anni. Temperatura di servizio 8-10° C.

---

**GRAPE VARIETY:** Arneis.

**FERMENTATION:** alcoholic fermentation in stainless steel tanks for about 1 month at 16°C.

**AGING:** around 6 months in stainless steel tanks.

**CHARACTERISTICS:**

Colour: pale straw yellow.

Bouquet: generous, fresh, floral.

Flavour: fresh, harmonious, soft.

**NOTES:** suitable as an aperitif, excellent companion to light hors d'oeuvres and fish. Best consumed within 3 years. Serve at 8-10° C.

---

**WEINSTOCK:** Arneis.

**GÄRUNG:** alkoholische Gärung im Stahltank während ca. 1 Monat bei kontrollierter Temperatur von 16°C.

**REIFE:** ca. 6 Monate im Stahltank.

**EIGENSCHALTEN:**

Farbe: helles Strohgelb.

Bukett: umfassend, frisch, blumig.

Geschmack: frisch, harmonisch, zart.

**BEMERKUNGEN:** geeignet als Aperitif, sehr gut mit leichten Vorspeisen und Fisch, optimale Trinkreife innerhalb von 3 Jahren. Trinktemperatur 8-10° C.

---

**VIGNOLE:** Arneis.

**FERMENTATION:** fermentation alcoolique en cuve d'inox pendant environ 1 mois à température contrôlée de 16°C.

**VIEILLISSEMENT:** environ 6 mois en cuve d'inox.

**CARACTÉRISTIQUES:**

Robe: limpide, jaune paille.

Bouquet: ample, frais, aux senteurs floraux.

Corps: frais, harmonieux, doux.

**CONSEILS:** idéal en apéritif, s'accorde parfaitement aux entrées légères et aux poissons. A consommer de préférence dans les 3 premières années. Servir à 8-10° C.