

Armonia ROERO ARNEIS D.O.C.G

Vitigno: Arneis 100%

Oro giallo intenso, dal naso agrumato, banana, pesche bianche, nocciole tostate, miele e una leggera nota di quercia

In bocca, potente e fresco con un finale lungo e persistente.

Affinamento: in botti di rovere

Longevità: può durare 10 anni e più

Gastronomia: data la sua struttura sostanziale, questo vino si abbina ad una vasta gamma di piatti, antipasti di mare, primi piatti di crostacei, salmone, carni bianche, fonduta e formaggi di media stagionatura

Temperatura: 10°C

Grape varietal: Arneis 100%

Intense yellow gold, on the nose citrus, banana, white peaches, toasted hazelnut, honey and slight note of oak. In the mouth, powerful and fresh with a long persistent finish

Ageing: Oak Barrels

Longevity: it can last 10 years and more

Recommendations: Given its substantial structure, this wine pairs particularly well with a wide range of dishes, seafood antipasti, crustacean first courses, salmon, white meat, fondue and medium aged cheeses

Serving temperature: 10°C

Rebsorte: Arneis 100%

Intensives Gelbgold mit einer Zitrusnase, Banane, weiße Pfirsiche, geröstete Haselnüsse, Honig und leichte Eichenote. Im Mund kraftvoll und frisch mit einem langen und anhaltenden Abgang

Ausbau: Eichenfässer

Lagerfähigkeit: bis zu 10 Jahren

Empfehlung: angesichts seiner guten Struktur, dieser Wein geht gut in besonderer Weise mit einer großen Auswahl an Gerichten, Vorspeisen mit Meeresfrüchten, erste Gänge von Krebstieren, Lachs, weißes Fleisch, Fondue und mittel reifer Käse

Serviertemperatur: 10°C

