

Bajaj



ROERO ARNEIS DOCG





Denominazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: Monieu Roero

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.

Profumo: fresco e delicato, invitante, con sentori netti di camomilla, di frutta a polpa bianca ben amalgamati tra loro.

Gusto: morbido e intenso, con leggera vena acidula che dona freschezza e persistenza.

Abbinamenti: accompagna ottimamente i tipici antipasti piemontesi anche a base di carni bianche; non disdegna l'abbinamento con pesce e con primi piatti leggeri con condimenti a base di verdure o pesce. Ottimo anche per l'aperitivo

Temperatura di Servizio: 9° C

Vita media del Vino: Vino poliedrico che si presta ad essere bevuto "giovane" se si vuole apprezzarne la freschezza.

Dopo un invecchiamento più o meno lungo invece, si potranno riscontrare note evolutive interessanti sia al naso che al palato.

Produzione annua media: 3000 bottiglie

Storia: Il nome di questo bianco è di duplice origine: una versione sottolinea la volontà di accomunare le caratteristiche di questo vino con il termine dialettale "arneis" che significa scontroso, irascibile, poco affidabile.

Altre fonti invece lo riconducono al termine "renexij", termine con cui nel XV secolo si indicava il vitigno Arneis, dal nome del Bric "Renesio", posto alle spalle del paese di Canale.

Azienda Agricola Bajaj

MORETTI GIOVANNI – Via del Forno 4 – 12040 Monieu Roero (CN)

Tel. e fax +39.0173.90346 | cell. 338.8164016 – 347.7030889 – 347.8866445

E-mail: info@bajaj.it