ROERO BIANCO DOCG

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: Monteu Roero

Vinificazione: diraspatura dell'uva fresca. Un quarto della massa principale macerata a freddo in pressa per 2 ore. Fermentazione in vasca di acciaio per 10 giorni circa a temperatura controllata.

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.

Temperatura di Servizio: 10° C

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdolini

Profumo: profondo e minerale, invitante, con sentori di frutta a polpa gialla e fiori bianchi.

Gusto: morbido e intenso, con leggera vena acidula che dona freschezza e persistenza. Interessanti le note retronasali vegetali riconducibili alla famiglia delle erbe aromatiche. Si contraddistingue per una straordinaria mineralità.

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

Via del Forno 4 – 12040 Monteu Roero (CN)
Tel. e fax +39.0173.90346 Cell. +39.338.8164016
E-mail: info@bajaj.it