

Bersano

EROE ROERO ARNEIS

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Roero Arneis

Zona produttiva Comuni del Roero

Vitigno 100% Arneis

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso.

Vinificazione Vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri.

Invecchiamento Affinamento in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso è elegante e piacevole, con sentori di fiori bianchi, mela e agrumi.

Sapore Gusto morbido ed equilibrato, con note fruttate e un buon finale, persistente e sapido.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, è un vino a tutto pasto, particolarmente consigliato per accompagnare antipasti, insalate e piatti di pesce.

Temperatura di servizio 8-10°C



NIZZA MONFERRATO / PIEMONTE

BERSANO
1907



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
PINOT NERO, CHARDONNAY,
RUCHÈ, BRACHETTO, DOLCETTO,
GRIGNOLINO, SAUVIGNON,
MOSCATO, CORTESE

