

PACE



Roero Arneis

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Tipo di vino: fermo

Colore: bianco

Regione: Piemonte (Roero)

Vitigno: Arneis

Enologo: Lorenzo Quinterno

Vendemmia: Manuale, verso inizio-metà settembre

Vinificazione:

La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, affinamento su fecce fini per alcuni mesi con settimanali batonnage.

Invecchiamento:

In acciaio per alcuni mesi, in bottiglia ottimo anche dopo 8-10 anni.

Chiusura: Tappo in sughero (DIAN)

Capacità: 75 cl

Condizione agronomica: Convenzionale

Descrizione del vino:

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si presenta con note di frutti a polpa bianca, come la pesca, floreale con sensazioni che ricordano i fiori di campo e la camomilla. Con l'invecchiamento si acquisiscono le sensazioni riconducibili alla pietra focaia e agli idrocarburi. In bocca risulta pieno, persistente, sapido, con un giusto equilibrio acido, retrogusto piacevole e intenso con richiami allo zafferano.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo si accompagna bene con piatti di pesce, crostacei, carni bianche.

Azienda Vitivinicola PACE di Negro Pietro e Bernardino

Frazione Madonna di Loreto 52 Cascina Pace - 12043 Canale (Cn)

Tel.Fax + 39 0173 979544 - Mob. +39 338 4323245 (Dino) - dinonegropace@gmail.com