
GIUSEPPE ROAGNA



Langhe Arneis

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdolini

Profumo: sentori freschi ed erbacei, delicati e di media intensità

Gusto: si presenta piacevole, fresco e con finale gustativo morbido

Abbinamento: accompagna antipasti estivi leggeri e a base di verdure di stagione, noto è anche l'accostamento con il pesce sia di fiume che di mare magari cotto a vapore e non troppo saporito.

T° di servizio: 6-8 °C

Vitigno: 100% Arneis coltivato a Guyot

Alcol: 13%

Acidità totale: 5,5

Raccolta: manuale in cassette

Fermentazione: a temperatura controllata (14/16 °C)

Affinamento: in acciaio a temperatura controllata (8°C) per 3-4 mesi

Azienda Agricola Vitivinicola Roagna Giuseppe

Via Pirio, 40 - 12040 Priocca d'Alba - Cuneo - Italia

tel e Fax 0173616384 www.giusepperoagna.com - info@roagnagiuseppe.com