

Azienda Vinicola CASETTA CARLO
di Casetta Giuseppe



Denominazione	Roero Arneis DOCG
Vitigno	Arneis
Annata	2019
Gradazione alcolica	14% vol.
Acidità totale	5,0 g/L
Estratto non riduttore	18,1 g/l
Vinificazione	La vinificazione in bianco avviene a temperatura controllata
Affinamento	In acciaio, <i>bâtonnage sur lies</i> per 3 - 4 mesi
Colore	Giallo tenue con riflessi verdolini
Profumo	In entrata forti sentori di fiori bianchi (gelsomino, fiore di acacia, fiore di limone). Agitando il bicchiere i profumi avvertiti in precedenza sono accompagnati da note fruttate che ricordano gli agrumi e l'ananas
Gusto	L'entrata in bocca è moderatamente acida e rende il vino fresco e piacevole, adatto sia come aperitivo che a tutto pasto. Gli aromi percepiti confermano il naso e si associano alla freschezza dei fiori di agrume e di frutta esotica, in particolare ananas e passion fruit
Abbinamenti	Dà il suo meglio accompagnato a piatti di pesce. Gradevole anche l'accostamento a primi di terra delicati (carni bianche, preparazioni vegetariane)
Temperatura di servizio	8 - 10 °C