



Roero Arneis



Vitigno: 100% Arneis

Sistema di allevamento:
Guyot tradizionale

Produzione media:
100 q.li ettaro

Epoca di vendemmia:
seconda decade di Settembre

Grado alcolico:
13°

Colore: giallo paglierino
con riflessi verdi

Profumo: fiori d'acacia,
mela verde e un lieve agrumato

Sapore: morbido, leggermente
amarognolo con un sentore
di frutta fresca

Temperatura di servizio:
10° - 12°

Abbinamento: carni bianche,
formaggi stagionati, risotti e
ogni tipologia di pesce

AZIENDA VINICOLA CALORIO FILIPPINO - Via Marconi 56/A - 12046 MONTA' (CN)
P.I. 02685160042 - Cod. Fisc. CLR FPP 55C02 F385E
Tel. Fax 0173 976348 - Cell. 329 5815199 - Cell. 348 5686588
E-mail: caloriovini@libero.it