

Roero Arneis



Handlese Anfang/Mitte September, Weinbereitung durch sorgfältiges Abbeeren und sanftes Pressen, Gärung 20-25 Tage in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 16 °C und unter Ausschluss von Sauerstoff mit ausgewählten Hefen. Reifung 6-7 Monate in Edelstahl mit monatlichen Bâtonnagen.

Name: Roero Arneis

Alkoholvolumen: 13.5%

Kellerei: Mario Costa

Traubensorten: Arneis

Traubenherkunft: Piemont

Serviertemperatur: 10-12° C