

Le querce del Vareglio

Roero Arneis D.O.C.G.

Vitigno Arneis 100%

Area di Produzione Roero, Comune di Canale, Parco delle Rocche Tenuta Vareglio

Vinificazione fermentazione in vasche di acciaio

Affinamento 7-8 mesi in vasche d' acciaio

Colore giallo paglierino intenso

Profumo gradevolmente fruttato e floreale con note finali di salvia e menta

Sapore in bocca si presenta fresco, armonico con un finale piacevolmente amarognolo

Abbinamenti eccellente come aperitivo, antipasti, primi piatti e piatti di pesce

Temperatura di servizio 12/13°C

Grape Variety Arneis 100%

Production area Roero, Municipality of Canale, Parco delle Rocche Tenuta Vareglio

Vinification Fermentation in stainless steel tanks

Ageing 7-8 months in stainless steel tanks

Color bright straw yellow

Perfume nicely fruity and floral with final notes of sage and mint

Flavour profile in the mouth it is fresh, harmonious and pleasantly bitterish

Pairings excellent choice for an aperitif, starters, first courses and fish dishes

To be served at 12/13°C

