Denominazione: Roero Arneis DOCG

Vitigno: arneis 100%

Vigneto: Le Faville, comune di Castellinaldo d'Alba

Vinificazione: pressatura soffice e criomacerazione per 20 ore con successiva fermentazione a temperatura controllata

Maturazione: 4-5 mesi in acciaio

Gradazione: 13,5% Vol.

Caratteristiche: il bianco per eccellenza del territorio roerino è un vino che si mostra al colore giallo paglierino con riflessi verdi e unghia lievemente dorata. Colpisce il naso per l'intensità dei sentori floreali e di frutta bianca e gialla; non è raro cogliere cenni di muschio, mandorla ed erbe campestri. L'ingresso in bocca è improntato alla freschezza di beva, ma non tardano a emergere un nerbo acido anche spiccato e una conduzione piacevolmente amarognola. Finale ammandorlato, con ritorno delle note olfattive e una spiccata sensazione di armonia.

Abbinamento: eccellente vino da aperitivo o antipasto, si esalta sulle carni bianchi leggere, il pesce, le verdure grigliate e i formaggi a pasta filata.

Longevità: 2-3 anni