

VINI DEL PIEMONTE

VINI DEL
PIEMONTE

VITIGNO	Arneis 100%
ALCOOL	12,5%
ZONA VITIGNI	Canale.
AFFINAMENTO	Bottiglia 3 mesi
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati.
NASO	Attragente, fragrante, con speciali profumi di mela, pera, camomilla, frutta tropicale e fresco carattere minerale. Interessanti e tipici aromi di uva Arneis.
PALATO	Fresco, asciutto, delicato, armonico e piacevolmente fruttato, morbido con un corpo medio e retrogusto minerale piacevole. Perfetta affinità naso-palato.
ABBINAMENTI	Si abbina a riso, pasta con sughi leggeri, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

