

BERSANO

BIANCHI



ROERO ARNEIS D.O.C.G.

VITIGNO Arneis

ZONA DI PRODUZIONE Comuni del Roero

TERRENO Calcereo argilloso

VENDEMMIA Seconda e terza decade di settembre

VINIFICAZIONE Vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri

AFFINAMENTO Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% in media

NOTE SENSORIALI Colore giallo paglierino. Al naso è elegante e piacevole, con sentori di fiori bianchi, mela e agrumi. Gusto morbido ed equilibrato, con note fruttate e un buon finale, persistente e sapido

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo come aperitivo, è un vino a tutto pasto, particolarmente consigliato per accompagnare antipasti, insalate e piatti di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10° C

LONGEVITÀ Da gustare giovane

FORMATO 75 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

