

DOGLIOTTI 1870

## ROERO ARNEIS DOCG

**Denominazione:** Roero Arneis DOCG

**Vitigno:** 100 % Arneis

**Gradazione alcolica:** 13 % Vol

**Colore:** Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

**Profumo:** Fresco e delicato, con piacevoli note di camomilla, sentori di frutta bianca e erba appena tagliata

**Sapore:** Secco, asciutto, acidulo, con retrogusto di mandorla amara

**Abbinamenti:** Si sposa particolarmente bene con il prosciutto cotto e gli asparagi, ma anche con antipasti di verdure o di pesce, con i brodi vegetali, le paste asciutte condite con verdure, con i primi di pesce, con il risotto in bianco, con i crostacei e i menù di pesce in generale

**Temperatura di servizio ideale:** 10 – 12 °C

**Bicchieri consigliato:** Calice non molto ampio

**Invecchiamento:** Si consiglia di consumarlo da giovane



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti