



CASA GRENGHE

San Damiano d'Asti



Roero Arneis

Denominazione: Roero Arneis DOCG

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: Piemonte, Roero

Affinamento: in vasche di acciaio inox

Temperatura di servizio: 8–10 °C

Colore: Si presenta di un giallo paglierino intenso e brillante, luminoso e invitante. La sua brillantezza anticipa la freschezza e l'eleganza che si ritrovano in ogni sorso.

Profumo: Al naso si apre con un profilo fresco e fragrante, dominato da note fruttate di pesca e albicocca, che si intrecciano armoniosamente con delicati richiami floreali. Il bouquet, elegante e equilibrato, esprime appieno la finezza del vitigno Arneis e l'identità del Roero.

Gusto: In bocca è pieno e armonico, con un corpo ben definito e una vena sapida che conferisce struttura e freschezza. L'equilibrio tra morbidezza e acidità regala una bevuta piacevole e persistente, mentre la finezza e la sapidità esaltano la persistenza aromatica, richiamando le note fruttate percepite al naso.

Abbinamenti: Ideale con antipasti leggeri, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi. Grazie alla sua freschezza si presta anche come vino da aperitivo.

Note aggiuntive: Il Roero Arneis – Falabrac è un vino versatile, elegante e di grande bevibilità, capace di accompagnare sia momenti conviviali che piatti raffinati.

Vini Pregiati del Monferrato