

MOSAICO di SOLE

Roero Arneis DOCG

VITIGNO

100% Arneis

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

NATURA DEL TERRENO

Sabbioso, argilloso

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione del mosto in vasche d'acciaio a temperatura controllata 15°-16°.

AFFINAMENTO

Matura in acciaio per 6 mesi sulle fecce fini, operando la tecnica del bâtonnage.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

PROFUMO: delicato, fruttato, fresco e leggermente erbaceo

SAPORE: secco, di buona acidità, buona struttura, sapido e persistente

FORMATI

750 ml



Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

info@francescoscanavino.com

Tel: +39 0141.837.1022

www.francescoscanavino.com