

GERMANO BIGNANTE

AZIENDA AGRICOLA

Roero Arneis

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Arneis 100%

COMUNE

Canale d'Alba

ESPOSIZIONE

Sud-Est

SUOLO

Sabbioso, leggero con buona permeabilità

VENDEMMIA

Vendemmia manuale prima metà di settembre, leggera criomacerazione

CANTINA

Pressatura diretta e delicata delle uve, fermentazione del mosto a basse temperature (14°-15°C) per 20/30 giorni. Imbottigliamento all'inizio dell'estate successiva alla raccolta

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdi

PROFUMO

Etereo, floreale, ricorda la pera appena sbucciata

SAPORE

Elegante, delicato e complesso con un leggero retrogusto erbaceo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12°C

ABBINAMENTI

APERITIVI, FINGER FOOD , ANTIPASTI, PESCE , CARNI BIANCHE E PIZZA



Canale d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia - 12043 Via Madonna dei Cavalli, 84

12043 Canale (CN) - Tel. +39 338 1162563 - bignantegermano@alice.it - www.germanobignantevini.it