



## Arneis Roero 2023

CHF 15.90 | 10 cl = CHF 2.12

Nel calice, paglierino con riflessi verdi. Al naso sfoggia delicate note fruttate di erbe aromatiche e fiori bianchi, accompagnate da sentori di pera. Al palato l'Arneis di Mauro Sebaste si mostra rotondo e armonioso.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Produttore                     | Mauro Sebaste                               |
| Categoria                      | Vino bianco                                 |
| Paese                          | Italia                                      |
| Regione                        | Piemonte                                    |
| Classificazione                | DOCG  |
| Annata                         | 2023  |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl                                       |
| Gradazione alcolica            | 13.0 %                                      |
| Temperatura di<br>degustazione | 8° - 10°                                    |
| Invecchiamento                 | fino a 2026                                 |
| Vitigni                        | Arneis                                      |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                            |
| Numero articolo                | 320037                                      |
| Adatto a                       | Pesce, Dessert, Pollame, Salumi,<br>Verdure |



### Vinificazione

Affinamento in botti di acciaio a temperatura controllata.

### Terroir

Terreni sabbiosi e calcarei.

### Storia

La cantina Mauro Sebaste coltiva oltre 30 ettari di vigneti di proprietà con l'obiettivo di produrre una qualità senza compromessi.

