



# Roero Arneis DOCG 2023

## BIOLOGICO

### Note di degustazione

VITIGNO: 100% uve **Arneis**

COLORE: brillante, solare, luminoso con tonalità giallo paglierino scarico e riflessi verdolini

PROFUMO: pieno, prorompente ed intenso, composito e delicato. Si avvertono sentori floreali ed al tempo stesso fruttati che ricordano ginestra, camomilla, pesca ed albicocca

SAPORE: secco, gradevole e piacevolmente armonico. Fresco e persistente con splendido retrogusto leggermente ammandorlato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente come aperitivo, si accompagna perfettamente ad antipasti e primi piatti leggeri a base di verdura. Ottimo in abbinamento anche con piatti a base di pesce o carni bianche

VINIFICAZIONE: classica in acciaio con fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in acciaio

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l e 1,5 l

DA BERSI: l'anno successivo alla vendemmia



### Recensioni

Annuario dei migliori vini italiani 2025 – 95/100

James Suckling 2023 – 90/100

Annuario dei migliori vini italiani 2023 – Punteggio 93/100

The WineHunter 2022 – Punteggio 88,00-89,99/100

James Suckling 2021 – 91/100

WineEnthusiast 2020 – 90/100

### Vigna

AREA DI PRODUZIONE: Comuni del Roero

TIPO DI ALLEVAMENTO: tradizionale - guyot

KG DI UVE PER ETTARO: non oltre 100 quintali/ettaro

RESA DI VINO PER ETTARO: circa 7.000 litri

### Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 13,5 %

ZUCCHERI RESIDUI: < 4 g/l

SOLFOROSA TOTALE: < 100 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 4.87 g/l

Az. Agr. Demarie Giovanni  
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Veza d'Alba  
Tel./Fax +39 0173 65454  
Email: [demarie@demarie.com](mailto:demarie@demarie.com)  
P.IVA IT 02787030044  
CIR: 0042421-AGR-00002



CONSORZIO  
TUTELA  
ROERO