



Roero Arneis DOCG 2023

BIOLOGICO

Note di degustazione

VITIGNO: 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 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

Bibenda 2025 – 4 grappoli

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

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 13,5 %

CONTIENE SOLFITI

PRODOTTO IN ITALIA

Az. Agr. Demarie Giovanni di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Veza d'Alba

Tel./Fax [+39 0173 65454](tel:+39017365454)

Email: demarie@demarie.com

P.IVA IT 02787030044

CIR: 0042421-AGR-00002

CIN: IT004241B5EJZNQGJZ

