



# For You Roero Arneis DOCG Spumante 2022

## 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. Questi tipici sentori dell'Arneis, sono seguiti dall'aroma di pane e lieviti

**SAPORE:** secco, gradevole e piacevolmente armonico. Fine ed intenso

**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, e per ogni momento di festa

**VINIFICAZIONE:** classica in acciaio con fermentazione a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati e zuccheri. Il vino rimane sui lieviti per un lungo periodo prima della sboccatura

**FORMATO:** 0,75 l - 1,5 l

**DA BERSI:** entro gli 8 anni successivi alla vendemmia



## Recensioni

I Vini di Veronelli 2016 – 1 stella

I Vini di Veronelli 2015 – 1 stella

Vini Eccellenti d'Italia 2014 – Grappolo d'Oro

Annuario dei migliori vini italiani 2014 – 84/100

I Vini di Veronelli 2014 – 1 stella

I Vini di Veronelli 2013 – 1 stella

## Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 13,5%

CONTIENE SOLFITI

PRODOTTO IN ITALIA