



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