



Roero Arneis 2024

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 | 2024 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | fino a 2027 |
| Vitigni | Arneis |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 321521 |
| Adatto a | Pesce, Dessert, Pollame, Salumi, 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.

