



Roero Arneis 2025

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	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Arneis
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323053
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.

