

# MACCAGNO

Viticoltori nel Roero dal 1936



## Roero Arneis docg La perla bianca

**VITIGNO:** Arneis

**VINIFICAZIONE:** pigiatura e diraspatura dell'uva fresca, in seguito alla pressatura il mosto fermenta in piccole botti di rovere.

**MATURAZIONE:** riposa in barrique di rovere per circa 9 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** giallo paglierino intenso, profumo complesso con leggere note mielose, sentori di spezie dolci, sapore armonico, elegante.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C

**CAPACITÀ BOTTIGLIE:** 0.75 l

**VARIETY:** Arneis

**VINIFICATION:** crushing and pressing of fresh grapes, followed by fermentation of the must in small oak barrels.

**AGING:** resting in oak barrels for around 9 months and then aging in bottle for 6 months.

**ORGANOLEPTIC PROPERTIES:** intense pale straw yellow, intense bouquet with slight notes of honey, scent of sweet spices, armonic and elegant taste.

**SERVING TEMPERATURE:** 10°C

**BOTTLE SIZES:** 0.75 l

La Perla Bianca è un vino nato con due obiettivi precisi, il primo è quello di diventare l'icona della massima espressione qualitativa applicata alla produzione del Roero Arneis, il vino bianco d'eccellenza del Roero. Una sfida stimolante quanto prestigiosa. Il secondo obiettivo è quello di omaggiare, attraverso un vino straordinario, la famiglia Maccagno, fondatori della omonima cantina che negli anni hanno valorizzato il territorio del Roero attraverso i loro grandi vini.

La Perla Bianca is a wine born with two precise objectives, the first is to become the icon of maximum qualitative expression applied to production of Roero Arneis, the white wine of the Roero. An exciting and prestigious challenge. The second goal is to pay homage, through an extraordinary wine, to the Maccagno family, founders of the homonymous winery that over the years have enhanced the territory of Roero through their great wines.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:** la Perla Bianca è un ottimo vino bianco da abbinare a carni rosse e bianche, selvaggina, crostacei e formaggi stagionati.

**ADVISED PAIRING:** La Perla bianca is a white wine to pair with red and white meat, wild meat, seafood and hard cheese.