

MACCAGNO

Viticoltori nel Roero dal 1936



Roero Arneis docg **Nikky**

VITIGNO: Arneis

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

MATURAZIONE: affina sui propri lieviti in acciaio per 8 mesi e successivi 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino intenso, profumo di fiori gialli e sentori frutta matura.

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo carni bianche, crostacei, formaggi anche stagionati, fragole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0.75 l - 1.5 l

VARIETY: ARNEIS

VINIFICATION: fermentation under controlled temperature in steel tanks.

AGING: matures on its lees in stainless steel tanks for 8 months and then, 6 months in bottle

ORGANOLEPTIC PROPERTIES: intense straw yellow, with scents of yellow flowers and ripe fruit scents.

PAIRING: ideal as an aperitif, goes well with white meats, shellfish, aged cheese and strawberries

SERVING TEMPERATURE: 8°C

BOTTLE SIZES: 0.75 l - 1.5 l