

# MACCAGNO

*Viticoltori nel Roero dal 1936*



## Roero Arneis docg

*VITIGNO: Arneis*

*VINIFICAZIONE: fermenta a temperatura controllata a 18°C in acciaio*

*MATURAZIONE: in acciaio per 5 mesi e successivi 3 mesi in bottiglia.*

*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:*

*giallo paglierino lieve, profumo sentori delicate di erbe di campo, di agrumi e frutta matura.*

*ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, carni bianche, pesce, molluschi.*

*TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C*

*CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0.75 l*

*VARIETY: Arneis*

*VINIFICATION: ferments at a controlled temperature of 18°C in steel tanks.*

*AGING: in steel tanks for 5 months and 3 months in the bottle.*

*ORGANOLEPTIC PROPERTIES: light straw yellow color, delicate scents of wild herbs, citrus and ripe fruit.*

*PAIRING: ideal as an aperitif, with white meat, fish and shellfish.*

*SERVING TEMPERATURE: 8°C*

*BOTTLE SIZES: 0.75 l*