



AZIENDA AGRICOLA  
DAL 1946

PIETRO PIOVANO

A U T H E N T I C W I N E R Y

## REBELLIS

### ROERO ARNEIS D.O.C.G.

**Vitigno:** 100% Arneis.

**Vigneto:** Terreni con prevalenza di sabbie di origine marina. Esposizioni da Est- Ovest. Resa media : 85/90 quintali per Ettaro

**Maturazione e affinamento:** La raccolta delle uve avviene in Settembre. Dopo la raccolta viene effettuata una pigiatura soffice ed il mosto viene fatto fermentare e maturare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Il vino dopo la svinatura viene fatto riposare sempre in vasche d'acciaio fino a marzo aprile e di seguito imbottigliato.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore : Giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Bouquet:** fresco, morbido , con profumi lievemente floreali, aggraziato e di buona struttura.

**Palato:** Buona persistenza con un finale sapido e pulito con un piacevole retrogusto che ricorda i fiori della camomilla.

**Gradazione:** 14 Vol %

**Abbinamenti:** Ottimo come informale aperitivo. Piatti di pesce con sapori delicati; verdure gratinate e formaggio freschi (Robiola fresca)

**Temperatura di Servizio:** 8° - 10 C°

