



ROERO ARNEIS

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA
E GARANTITA



ALBASPINA

Cozzo  Mario

ROERO ARNEIS

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ALBASPINA

IT

VITIGNO: Arneis

COLORE: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli

PROFUMO: intenso, delicato di fiori di ginepro, biancospino e camomilla e sensazioni finali di pesca

SAPORE: asciutto e vellutato

ABBINAMENTI: come aperitivo, con antipasti in particolare di pesce e primi piatti leggeri

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C

EN

GRAPE VARIETY: Arneis

COLOUR: straw yellow with light greenish highlights

NOSE: lingering, with intense floral sensations

TASTE: dry and smooth

FOOD PAIRINGS: fish-based dishes and delicately-flavoured soups

SERVING TEMPERATURE: 8°-10° C

DE

REBSORTE: Arneis

FARBE: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

DUFT: anhaltend mit intensiv blumigem Nose

GESCHMACK: trocken und samtig

VERZEHR TIP: Fischgerichte, feine Suppen und Eintöpfe

SERVIERTEMPERATUR: 8°-10° C