



ROERO ARNEIS DOCG

**Vigneti diversi caratterizzati da terreni sabbiosi
di medio impasto**

100% Arneis

La vendemmia si svolge nella seconda metà di settembre. Durante la vendemmia l'uva viene selezionata e raccolta a mano in cassette da 20 kg. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 18°C.