

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Bouquet fresco, tenue delicato, con sentori floreali di gelsomino e di frutta ben amalgamati .

Sapore: Morbido, pieno, equilibrato, con struttura ed eleganza, leggera nota acidula

Vitigno: Arneis

Area di produzione: Montà d'Alba (CN), Esposizione solare: Sud ovest

Tipo di allevamento: Guyot Terreno: sabbioso

Anno impianto: 1980 Superficie: 4500 mq

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Tradizionale con fermentazione termo regolata e lavorazione a freddo

Bottiglie prodotte (n°): 2.500

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

Colour: Straw

Nose: fresh, soft and delicate, with floral notes of jasmine and fruit thoroughly mixed.

Taste: Soft, full, balanced, with structure and elegance, light sour note

Varietal: Arneis

Production area: Monte d'Alba (CN), Solar exposure: South West

Type: Guyot Soil: sandy

Year of installation: 1980 Surface: 4500 sqm

Harvest: Manual

Vinification: Traditional fermentation with controlled heat and cold working

Bottles (n.): 2.500

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

Farbe: Straw

Nase: frisch, weich und zart, mit floralen Noten von Jasmin und Obst gründlich gemischt.

Geschmack: Weich, voll, ausgewogen, mit Struktur und Eleganz, leichte säuerliche Note Sie

Varietal: Arneis

Anbaugebiet: Monte d'Alba (CN), Sonnenexposition: Süd-West

Typ: Guyot Boden: sandiger

Jahr der Installation: 1980 Fläche: 4500 qm

Harvest: Manual

Vinifikation: Traditionelle Gärung bei kontrollierter Hitze und Kälte arbeiten

Flaschen (n.): 2.500

Azienda Vitivinicola BOFFA CARLO

Via Torino, 17, 12050 Barbaresco - Tel. +39 0173 635174 - Fax +39 0173 635277 - boffa@boffacarlo.it - www.boffacarlo.it