



ROERO ARNEIS CORTINE DOCG

pQlin | Castagnito



Origine	Piemont Italie
Producteur	pQlin Castagnito
Cépage	100% Arneis
Vinification	Les raisins fraîchement récoltés sont égrappés et foulés. Après une macération de 48 heures à environ 4°C, un pressurage doux est effectué et le moût est fermenté spontanément avec des levures naturelles dans des fûts de chêne français usagés.
Couleur	Jaune paille intense avec des reflets verts brillants.
Dégustation	Les arômes rappellent les fruits à chair jaune avec des notes de pêche, de fruits tropicaux et de fleurs d'acacia. L'élevage en barrique confère au vin une agréable rondeur.
Caractère	En bouche, une attaque douce et persistante.
Convient avec	Excellent apéritif et accompagnement des entrées et des premiers plats.
Température de service	11°C
Garde	2 – 3 ans