VIETTI 2025 ROERO ARNEIS DOCG 13.5° 75CL



75cl

Fabricant
Vietti

Titre alcoométrique
13.5 %

Cépage
Roero Arneis

Processus de fabrication
Le processus de fabrication du Roero Arneis DOCG commence par une récolte soigneusement effectuée à la main des raisins provenant de vieux ceps en Guyot, suivie d'un foulage et d'un pressurage délicats. La fermentation lente dans des cuves en acier inoxydable fermées à des températures contrôlées permet de préserver la fraîcheur et les arômes, tandis que le vieillissement sur lies fines jusqu'à l'embouteillage est responsable de l'élégante complexité du vin.

Température de dégustation
12 °C - 14 °C

A boire jusqu'au
2028

22.50
(y compris la TVA)