



## "Bric Varomaldo" Roero Arneis DOCG

Il Nome è quello di una collina vitata sita nel Comune di Montà, a 350 metri di altitudine, "BRIC VAROMALDO" appunto. Terreno sabbioso misto a calcare, esposizione sudovest. Vinificazione in Acciaio Inox a temperatura controllata.

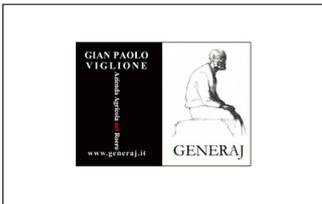
Giallo paglierino con riflessi verdolini. Vino consistente. Floreale con profumi di ginestra, fruttato, con profumi di pesca bianca, finale con accenni mentolati e di anice. Al palato grande corrispondenza con il naso e compattezza, emergono, le note saline e minerali delle sabbie del ROERO, accompagnate da sentori fruttati di pesca. Ottima la Freschezza che mantiene l'equilibrio di questo Vino.

### Indicazioni:

Il BRIC VAROMALDO racchiude ed esprime le essenzialità del territorio del ROERO e di uno dei suoi Vitigni SIMBOLO. Bric Varomaldo è l'Arneis adatto a chi vuole veramente capire l'essenza di questo Autoctono Piemontese.

### Abbinamenti:

Bicchiere completo per un aperitivo, affronta volentieri piatti a base di Pesce, da non dimenticare con i risotti.



### DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Uvaggio:	Arneis 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Roero Arneis DOCG
Formato:	37,5 cl. 75 cl. 1,5 lt. (Magnum)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 5 anni
Temperatura di servizio:	12° C