



**Roero Arneis DOCG  
"Cayega"**

Il Cayega, per aumentare la complessità, l'aromaticità e la pienezza rimane a contatto con le sue "fecce fini" per un certo periodo. Giallo paglierino con riflessi verdolini, fruttato e floreale, ampio e persistente, armonico, di buona struttura, piacevolmente persistente.

**Indicazioni:**

Il look della bottiglia la piacevolezza e l'immediatezza di Cayega, lo collocano tra un aperitivo Chic e una cena elegante.

**Abbinamenti:**

Antipasti, frutti di mare, minestre, primi piatti di pasta, carni bianche.



**DETTAGLI  
PRODOTTO:**

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Arneis
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Roero DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni.
Temperatura di servizio:	10° C nel calice.