

# DOSIO

## Roero Arneis D.o.c.g.

*In dialetto piemontese Arneis significa "ribelle", o forse "selvaggio". Entrambi gli aggettivi vanno bene per descrivere questo vino esuberante che, fino agli anni '60, era conosciuto come Nebbiolo Bianco. La terra delle colline del Roero, ricca di calcare e sabbia, apporta consistenza e salinità a questo vino, la cui produzione è consentita solo nei 19 comuni della provincia di Cuneo che sorgono sulla sponda sinistra del fiume Tanaro.*



**Varietà:** Arneis  
**Zona di produzione:**

colline del Roero

**Altitudine:**  
250m slm

**Composizione del terreno:**  
calcareo-sabbioso

**Forma di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Sud / Sud-Est

**Vendemmia:** manuale, metà settembre



**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli;

**Olfatto:** fresco e delicato con sentori di ginestra e camomilla;

**Gusto:** succoso e minerale, di ottima sapidità.



**Vinificazione:** fermentazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura massima di 17°C per 20-22 giorni;

**Invecchiamento:** sui lieviti nobili con periodici batonage in vasche di acciaio.



**Temperatura di servizio:** 8-10°C

**Abbinamenti consigliati:** pesci e crostacei, carni bianche, frittate di verdure di stagione, antipasti e insalate estive. Ideale anche come aperitivo. Ideale anche con la cucina giapponese.



Vino adatto ad essere bevuto subito e che si presta anche ad un moderato invecchiamento.