DOSIO

Roero Arneis D.o.c.g.

皮埃蒙特方言中，*Arneis*意即“粗暴”、“暴躁”。
这两个形容词很好地描述了本葡萄酒的特征，*60*年代以后，被人称为“白内比奥罗”。
罗埃罗丘陵地区富含石灰石和沙土，为这款葡萄酒带来了稠度和盐度，
本产品只在塔纳罗河左岸的库内奥省*19*个地区酿造。

品种：阿内斯
产区：罗埃罗丘陵
海拔：250米
土壤组成：石灰土-沙土
栽培方式：居由式
朝向：南/东南
采收：手工，九月中旬

酿造：在最高温度为17°C的恒温槽中发酵20-22天；
陈化：在钢罐中加入酵母，定期倒置。

饮用温度：8-10°C
建议辅食：鱼贝、白肉、炸时蔬、前餐、夏令沙拉。开胃酒的理想选择。搭配日本餐更加。

色泽：稻草黄，带绿色反光；
香气：清新细腻，带有一丝金雀花和洋甘菊的味道；
口感：多汁和矿物质，风味极佳。

本品适合开瓶即饮，
也适合适度陈酿。