



Il Vino:
"PRANOVO"

Denominazione:
ROERO ARNEIS DOCG

Varietà:
100% ARNEIS

Note di degustazione

Colore:
GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE,
CON RIFLESSI VERDOGNOLI

Profumi:
PROFUMO INTENSO, FRESCO E
FRUTTATO CHE RICORDA LA MELA
E LA PERA, CON SENTORI DI
MANDORLA E VANIGLIA

Gusto:
RICCO, MORBIDO E PERSISTENTE.
L'EQUILIBRATA ACIDITÀ DONA
FRESCHEZZA E SAPIDITÀ AL
RETROGUSTO

Abbinamenti:
OTTIMO COME APERITIVO,
CON IL PESCE E ANTIPASTI IN
GENERE, IDEALE ANCHE CON
PRIMI PIATTI LEGGERI
E RISOTTI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PRESSATURA SOFFICE

Fermentazione:
IN ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

The Name:
"PRANOVO"

Appellation:
ROERO ARNEIS DOCG

Varietà:
100% ARNEIS

Tasting notes

Colour:
BRIGHT STRAW YELLOW
WITH GREENISH TINTS

Scents:
INTENSE, FRESH AND FRUITY
REMINISCENT OF APPLE AND
PEAR, WITH HINTS OF ALMOND
AND VANILLA

Taste:
RICH, PLEASANT AND PERSISTENT.
THE BALANCED ACIDITY
GIVES FRESHNESS
AND SAPIDITY TO AFTERTASTE

Food Pairings:
EXCELLENT AS APERITIF,
WITH FISH AND STARTERS IN
GENERAL, PERFECT ALSO WITH
LIGHT PASTA DISHES
AND RISOTTO

Vinification and aging

Crushing:
SOFT PRESSURE

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

*Vino che proviene dalla terra del Monferrato,
un territorio unico al mondo dove le colline,
ricoperte da vigneti sono circondate da piccoli
paesi e da boschi, da campi e da castelli medievali.*

Pranova