

# FRATELLI CALORIO

## ROERO ARNEIS

denominazione di origine controllata e garantita

KALIPÈ



---

### VITIGNO

arneis

---

### COMUNE

Montà

---

### ESPOSIZIONE

est, sud

---

### SUOLO

sabbioso con presenza numerosa di conchiglie fossili

---

### VENDEMMIA

prima metà di settembre - manuale in cassette

●

---

### CANTINA

pressatura delicata dell'uva - fermentazione in vasche d'acciaio per 15 giorni a 13/15 °C - affinamento su fecce fini - imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia

---

### PROFILO ORGANOLETTICO

*colore:* giallo paglierino con riflessi verdolini

*profumo:* fresco, armonico, con delicate note di pesca bianca e frutto della passione, sensazioni retro-olfattive delicate e leggermente vegetali

*sapore:* intenso, fresco e aromatico con ottimo equilibrio acido-dolce, note di melone giallo maturo e minerali in crescendo, persistenza di sensazioni morbide e sfumature citrine

---

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 13 °C

### ABBINAMENTI

APERITIVI, FINGER FOOD, ANTIPASTI, PRIMI, PESCE, CARNI BIANCHE E PIZZA