

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

Via Marconi 54-56/B, Montà (Cn), ITALIA - tel. +39 0173 97 56 36 - info@fratellicalorio.it

fratellicalorio.it