



## ROERO ARNEIS



**Productor:** Camerano

**Región:** Piemonte, Roero

**Tipo:** Blanco

**Factor Funk:** Bajo

**Variedades:** 100% Arneis.

**Viticultura:** Las practicas del cambio se llevan a cabo de manera orgánica, mientras que las vides tienen una edad de 15 años y se encuentran en una exposición de este a oeste con un sistema de emparrado Guyot. La densidad por hectáreas es de 4,800 cepas. La cosecha se hace manual y sucede en los primeros días de septiembre

**Altitud:** 300 metros

**Tipo de Suelo:** Arenoso

**Vinificación:** Se prensa sutilmente con racimo entero, la fermentación sucede con levaduras seleccionadas y solo se utiliza el 45% o 50 % para el vino.

**Notas de Degustación:** Es un vino blanco seco con acidez refrescante, redondo y persistente, en nariz es muy expresivo con aromas a flores blancas y frutas blancas como las peras.

**Maridaje:** Delicioso solo como aperitivo, puede ir muy bien con entradas ligeras a base de pescados, sashimis, algunas pastas como Linguine alle Vongole y arroces.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx