

Roero Arneis D.O.C.G. - Poderi Moretti



TIPOLOGIA: vino bianco

VARIETÀ: Arneis

VIGNETI: Trinità, San Michele®, Sant'Anna e Gorrini

VINIFICAZIONE: fermentazione a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inox per circa 20 giorni.

INVECCHIAMENTO:

AFFINAMENTO: 4 mesi sulle fecce fini di fermentazione.

Roero Arneis fine ed elegante, caratterizzato da note fruttate dolci e agrumate, accompagnate da sentori floreali. Vino dotato di buona freschezza e sapidità.

Riconoscimenti enologici:

Annata 2017

Vert de Vin **92-93** punti

Annata 2018

I Migliori Vini Italiani 2020 Luca Maroni **90** punti

Vert de Vin tasting 2019 **89** points

Annata 2019

I Migliori Vini Italiani 2021 Luca Maroni **91** punti