



Daffara & Grasso



Roero Arneis D.O.C.G.

Uve: 100% Arneis.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato e floreale.

Sapore: strutturato, fresco, armonico con note sapide.

Alcool: 13,5% vol.

Imballo: cartone da 6 bottiglie.

Vino prestigioso particolarmente preferito ed apprezzato per le sue caratteristiche che lo differenziano da tutti gli altri bianchi.

Ha un profumo delicato che ricorda i fiori di acacia.

Si adatta a ricercati abbinamenti gastronomici: preparazioni della cucina di mare, risotti di pesce, carni bianche.

Va servito a temperatura di 8°-10° C.

Cantine Daffara & Grasso

Via Agliano, 20/21 - 14052 - Calosso (AT) - Piemonte - Italy

Tel.: +39 0141 853179 - Fax: +39 0141 853302 - Email: info@daffaraegrasso.com

P.IVA: 00877060053