

# I Bianchi



## Il Griso

- Roero Arneis DOCG - 750 ml •

L'origine del nome pare da attribuirsi a una simpatica idea: quella di accomunare il carattere di questo vino bianco al termine dialettale usato per descrivere una persona dal carattere scontroso.

Grazie alle arenarie siccitose del Roero, terreni soffici e permeabili dove gli strati sabbiosi sono inframmezzati da marne, Il Griso Roero Docg Arneis acquista profumi sottili ed eleganti che richiamano i fiori bianchi e suggestioni di frutta fresca che vanno dalla mela alla pesca alla nocciola.

Brillante nel suo giallo paglierino che scarica vivaci riflessi verdognoli, si propone secco e delicatamente acidulo al palato, con una gradevole persistenza di retrogusto amarognolo.

Vitigno	Arneis 100%
Vinificazione	Pigatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata.
Gradazione alcolica	13,5 % Vol.*
Garde probabile	3 anni*
Temperatura di servizio	10-12° C.
Accostamenti gastronomici	Può essere servito come aperitivo. Ideale con piatti delicati, primi piatti non troppo elaborati ed antipasti magri o di pesce.

\*Dati medi indicativi