



## ROERO PRUNOTTO

Questo Roero Arneis nasce nella tenuta Prunotto di proprietà dei Marchesi Antinori, nel cuore della DOCG Roero Arneis.

È prodotto interamente con uve Arneis, raccolte e selezionate accuratamente a mano. Dopo una soffice pressatura, la fermentazione avviene ad una temperatura di massimo 18°C, per circa 15 giorni. Successivamente il vino affina per qualche mese in serbatoi di acciaio a bassa temperatura prima di essere imbottigliato.

Questo vino presenta un colore giallo paglierino, con leggeri riflessi verdi. Al naso si apre con bouquet floreale intenso e ampio, arricchito da piacevoli note fruttate. Al palato risulta equilibrato e strutturato, con un retrogusto gradevolmente lungo.

Ottimo per accompagnare gli antipasti, i formaggi freschi e la verdura, è ideale in abbinamento con tutti i piatti a base di pesce, specialmente crudi come il sushi.



### PREMI E RICONOSCIMENTI

JAMES SUCKLING	2014	90/100
WINE SPECTATOR	2012	83/100
WINE SPECTATOR	2011	85/100
BIBENDA	2014	

