



DELLETTO

1953

ROERO ARNEIS

denominazione di origine controllata e garantita

Daivej

ITA

La storia viticola della nostra famiglia ha origine in Canale, dalla stessa collina in cui ancor oggi coltiviamo il nostro Roero Arneis. Il nome piemontese “**dai vej**”, tradotto “i vecchi”, vuole essere un omaggio ai nostri antenati.

VITIGNO: Arneis

VINIFICAZIONE: fermentazione a 16 °C in acciaio

MATURAZIONE: in acciaio e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: cristallino, dal colore giallo paglierino; olfatto essenzialmente fruttato con preponderanza di frutta esotica e mela croccante, leggermente floreale in coda; in bocca fresco ed elegante con un netto richiamo al naso

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, ma allo stesso tempo versatile. Potete sbizzarrirvi, dai tipici antipasti e primi piemontesi, fino ai più particolari piatti esotici

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 °C – 48 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,375 L – 0,75 L – 1,5 L
(tappo a vite disponibile su richiesta)

ENG

The viticultural history of our family has origins in Canale, from the same hill in which, still today, we grow our RA. The Piedmontese name “**dai vej**” translates from “the old (people)” and wants to be an homage to our ancestors.

GRAPE VARIETY: Arneis

VINIFICATION: fermentation in stainless steel tanks 16 °C

MATURATION: in steel tanks. Follows ageing in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: crystal clear, with pale yellow color.; fruity nose with notes of exotic fruits and crunchy red apple. Hints of floral notes. In the mouth has a fresh acidity with similar notes to the nose

PAIRINGS: perfect as aperitivo, but at the same time very versatile. You can serve it with typical piedmontese antipasti as well as with exotic dishes

SERVING TEMPERATURE: 9 °C – 48 °F

BOTTLES: 0,375 L – 0,75 L – 1,5 L
(screw cap available on request)

