



## 2015 Arnèto

Umbria IGT, Tenuta Bellafonte

Grossartige Weissweinfinesse aus Umbrien

**Degustationsnotiz:**

Intensives Goldgelb. Eine bezaubernde Nase nach gelben Pflaumen, Goldmelisse und Honignoten, auch etwas Rauch. Am Gaumen von exzellenter Dichte, fast burgundisch anmutend, feine Wildkräuter und gelbe Steinfrucht, sehr crèmig; nach und nach auch eine schöne Mineralik offenbarend, sehr komplex und anhaltend im Finish.

**Passt zu:**

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Umbrien
<b>Produzent:</b>	Tenuta Bellafonte
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 94/100, Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Trebbiano Spoletino
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0837515075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Arnèto**

Umbria IGT  
Tenuta Bellafonte

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 94/100, Score 18/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Trebbiano Spoletino
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren