



Roero Arneis DOCG

Le Madri, Michele Chiarlo

Arneis, il vitigno di tendenza del Piemonte

Descrizione:

Con la loro finezza ed eleganza, questi vini sono ottimi sia come aperitivo che come accompagnamento ai piatti di tutti i giorni. La tenuta della famiglia Michele Chiarlo offre un vino particolarmente lusinghiero, il Roero Arneis Le Madri, il bianco piemontese più popolare della nostra gamma e una scommessa assolutamente sicura.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Naso molto piacevole con note floreali, frutta gialla, menta ed erbe selvatiche. Freschi aromi agrumati di lime e arancia al palato, molto elegante ed espressivo, con una bella mineralità e una nota di mandorle tostate. Piacevole acidità e molto carattere sul finale morbido.

Ideale con:

"Si sposa particolarmente bene con grissini, ricotta, terrine, pesce in camicia, pasta aglio e olio e gratin di ogni tipo. È delizioso anche con i biscotti "lingua di suocera" o con i piatti a base di formaggio".

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Roero

Produttore: Michele Chiarlo

Allevamento: 3 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Arneis

Numero articolo: 0543225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Le Madri
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Arneis
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.