



## Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Chiarlos Roero du quotidien

### **Beschreibung:**

I paesaggi fioriti del Piemonte forniscono le uve per questo elegante vino bianco. Un Roero vinificato con estrema precisione e allo stesso tempo un vino davvero versatile.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo chiaro con riflessi verdi e dorati. Delicati sentori di mandorla arricchiscono il naso discreto ed elegante, con note floreali di camomilla e Golden Delicious. Il palato è fruttato ed equilibrato, caratterizzato da frutta gialla e note di agrumi, lime e scorza d'arancia, con un accenno di pepe bianco. Il finale equilibrato è fluido e affascinante. Un Roero di estrema precisione e grande versatilità.

### **Ideale con:**

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

### **Servierempfehlung:**

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

**Allevamento:** 3 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Varietà d'uva:** 100% Arneis

**Artikelnummer:** 1265924

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Arneis
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.