



2023 Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Il roero quotidiano di Chiarlo

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Roero
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Arneis
Numero di articolo:	1265923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Arneis
Maturità:	fino a 2027
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi