



2023 Roero Arneis DOCG

Le Madri, Michele Chiarlo

Dall'uva di tendenza piemontese Arneis

Descrizione del vino:

I vini bianchi ottenuti dal vitigno Arneis, autoctono del Piemonte, sono particolarmente richiesti in questo momento e sono presenti nelle carte di molti ristoranti e bar d'Italia perché con la loro elegante finezza sono una delizia per l'aperitivo e allo stesso tempo un compagno di tavola senza complicazioni. Con il Roero Arneis Le Madri, la cantina di famiglia Michele Chiarlo ha vinificato uno speciale piatto. È il vino bianco piemontese più popolare della nostra gamma e quindi un valore assoluto.

Abbinamenti:

"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".

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	IT
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:	0543223

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Le Madri
Michele Chiarlo

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