



## 2024 Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Chiarlos Roero du quotidien

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Roero
<b>Produttore:</b>	Michele Chiarlo
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Arneis
<b>Numero di articolo:</b>	1265924

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Arneis
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi