



2024 Roero Arneis DOCG

Le Madri, Michele Chiarlo

Vino bianco piemontese n° 1

Descrizione del vino:

È il nostro vino bianco piemontese più apprezzato, ottenuto dal vitigno autoctono Arneis. Un vino di carattere, elegante e pieno di finezza.

Nota di degustazione:

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.

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:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Roero
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	100% Arneis
Numero di articolo:	0543224

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Le Madri
Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Arneis
Maturità:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi