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.
Nota di degustazione:
(st) Colore giallo chiaro, sfumature verdognole. Naso molto accattivante con note floreali, frutta gialla, menta ed erbe selvatiche. Al palato si manifestano fresche note agrumate di lime e arance, molto eleganti ed espressive, completate da un'adeguata mineralità e da una nota di mandorle tostate; una piacevole acidità e tanto carattere nel finale che sfuma dolcemente.
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:	Falstaff 90/100, Score 18/20
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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Le Madri
Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 18/20
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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch