



ROERO ARNEIS BRICCO DELLE CILIEGIE 2018, ALMONDO

Topvin fra Piemonte lavet på 100 % Arneis. Enkeltmarks Arneis fra nordvent mark med sandede jorde. Her får Arneis en langsom modning og bevarer friskheden. 80% af vinen gæres og lagres på ståltank, de resterende 20% fadgæres for at give lidt ekstra fylde og kompleksitet.

Frisk og lækende hvidvin med toner af akacieblomst, hvid fersken og friske urter. Smagen har en fin fylde og slutter en anelse spicy af.

Bredt anvendelig madvin, der med god frugtighed, god mineralitet og en fin syre kan klare et bredt spekter af retter. God til fisk, til lettere kødretter og til retter med gode grøntsager - matcher fx fint sødmen i ærter, gulerødder, spidskål osv. Oplagt til antipasti.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Italien

OMRÅDE:
Piemonte

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2025

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr