

# Runcneuv Arneis Langhe DOC

Vif - corps moyen - typique du cépage

  
*SCHERER & BÜHLER AG*

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Origine</b>	<b>Cépage</b>
Piemonte	
<b>Producteur</b>	<b>Type de fermeture</b>
Roberto Sarotto	
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b>
	21129724
<b>Culinaire</b>	<b>Élevage</b>
Apéritif, entrées estivales légères telles que prosciutto avec melon, tartare d'avocat	

## À PROPOS DU VIN

Les collines des Langhe se trouvent sur la plaine entre Turin et Cuneo. Elles ont leur origine dans une époque où la vallée du Pô a été inondée par la mer Adriatique. Ces sols de marnes calcaires déposés proviennent du tertiaire (65 millions d'années). Les sols sont riches en minéraux et oligo-éléments comme le fer, potassium, magnésium, etc. et donnent une note de terroir au vin. Ils sont caractérisés par une minéralité exceptionnelle. Le cépage blanc arneis est une rareté parfumée. Ce vin est le Langhe Arneis le plus vendu en Suisse.

Qualité: Un vin très plaisant, fruité et harmonieux.

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Clair et brillant jaune citron avec des reflets olive.

### Aromatique

Aromatique: Bouquet typique et intense, abricots mûrs, melon, miel, fruits exotiques, notes d'infusions, épicé et floral (fleurs blanches), une touche de noisettes et d'amandes grillées.

### Corps

Corps: Vif et frais, acidité bien intégrée, moyennement corsé avec une texture crémeuse, minéralité assez importante, agréable légère gourmandise.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)