

Runcneuv Arneis Langhe DOC

Vif - corps moyen - typique du cépage



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine	Cépage
Piemonte	
Producteur	Type de fermeture
Roberto Sarotto	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	21129724
Culinnaire	Élevage
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, épice 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