

Runcneuv Arneis Langhe DOC

Vif - corps moyen - typique du cépage



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Piemonte	Cépage
Producteur Roberto Sarotto	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 21129725
Culinaire Apéritif, entrées estivales légères telles que jambon cru et melon, tartare d'avocat, tartare de saumon, antipasti.	Élevage

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.

Apéritif, entrées estivales légères telles que jambon cru et melon, tartare d'avocat, tartare de saumon, antipasti.

DESCRIPTION

Couleur

Jaune citron clair et brillant.

Aromatique

Intensité moyenne des arômes d'abricot, de pêche, de pomme rouge, de pamplemousse et une fine touche de fleurs blanches.

Corps

Sec, avec une acidité fraîche, un corps moyen et une intensité moyenne d'arômes d'abricot, de pêche, de pomme rouge, de pamplemousse, de fleurs blanches et une légère amertume d'herbes fraîches. La finale est aromatique, fraîche et de longueur moyenne.

Impression générale

Un Arneis typique et aromatique des Langhe, très agréable à boire.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch