

AGR. GIAN PIERO MARRONE

Marrone Langhe DOC Arneis Tre Fie



Arneis – en frisk og elegant hvitvin Klar strågul farge. Floral duft av ferskenblomst, akasie, kamille og milde gule blomster. Lett preg av frisk frukt gir en elegant og innbydende avslutning. På smak er Arneis frisk, balansert og lett å nyte, med en karakteristisk, lett bitter ettersmak som fremhever druens unike identitet. Dette er en vin som kombinerer finesse med allsidighet, og som passer til forretter, omeletter, smakfulle grønnsakspaijer, fisk og lyst kjøtt. Et godt valg til retter som fortjener et friskt og elegant løft! Vinmarken: Nordøstvendt beliggenhet, 310 moh. Åsene, av nyere geologisk opprinnelse, har et overflatelag med hovedsakelig kalkholdig jord, rik på kvartsand og fin kalk, vekslende med kompakte lag av grå sandstein. Gjennomsnittlig planteår 1975, tradisjonell Guyot-oppbinding. Manuell innhøstning første uke i september. Vinifikasjon: Umiddelbart etter innhøsting...



Aperitiff/avec



Friskhet



Arneis 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Grønnsaker



Sødme



Kompleks, søt frukt med bitre undertoner, moden fersken og nøttekjerne.

Vinmonopol nr	19868401-1	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	6828164	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-