

AGR. GIAN PIERO MARRONE

# Marrone Langhe Arneis Tre Fie



En flott hvitvin fra Piemonte laget på den karakteristiske Arneis-druen, ofte omtalt som «den lille vanskelige», og elsket for sin aromatiske finesse og friskhet. Druene kommer fra nøye utvalgte vinmarker i Langhe, hvor jordsmonn og klima gir optimale forhold for Arneis. Vinen vinifiseres med fokus på å bevare druens naturlige friskhet og delikate aromaprofil, noe som resulterer i en balansert og innbydende stil. Duften er aromatisk og nyansert, med innslag av hvite blomster, pære, fersken og sitrus. Frisk og saftig smak med god struktur og en fin mineralitet som gir lengde og eleganse i avslutningen. Tre Fie er en allsidig matvin som passer godt til fisk og skalldyr, lyst kjøtt, salater og milde oster. Fungerer også godt som et friskt glass på egen hånd, enten som aperitiff eller til lette...

Horeca veil. ekskl. mva: **280,-**



Aperitiff/avec



Friskhet



Arneis 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Lyst kjøtt



Sødme



Frisk og balansert, syrlig avslutning.

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