



VIETTI

Vietti Roero Arneis

Klar, lys strågul. Duft av sitrus, melon og hint av mandel. Middels fyldig, krisp syre, god struktur og smak av tropisk frukt, sitrus og aprikos. Ingen malolaktisk gjæring, kun ståltank for å bevare syrenivå og friskhet. Gamle vinstokker med lav avkastning. Vietti er berømt for sine lagringsdyktige og ekstremt konsentrerte Baroloer, unike Barberaer av høy klasse og for å ha re-introdisert den lenge glemte druetyper Arneis. Alfredo Vietti kalles også "Arneis Far" og investerte tid og krefter på å gjenoppdage denne utdøende druesorten i 1967. Tradisjonelt ble litt Arneis blandet inn i barolo-vinene for å gjøre disse litt bløtere. Ekstremt matvennlig vin som passer godt til retter med sopp, koldtbord, fisk, skaldyr og lyst kjøtt m.m.

VINMONOPOLET: **279,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **244,93**



Aperitiff/avec



Friskhet



Arneis 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Middels fyldig, frisk syre, god struktur og smak av tropisk frukt, sitrus og aprikos.

Vinmonopol nr	10110101	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	5408810	Vecturanummer	158825	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-