

Roero Arneis 'Villata'

Domein: Vite Colte

Product Code: PIT0010



ZAGERIJSTRAAT 25, 2960 SCHOTEN

Omschrijving:

De kalk- kiezelhoudende ondergrond en het typische microklimaat van Roero produceren delicate, intense en zeer geurige wijnen. Om de uitzonderlijke geur en smaak te behouden worden de druiven zeer licht geperst en gisten ze ongeveer 10 dagen onder een gecontroleerde temperatuur van 16 – 18°C. Villata vertoont een groengetinte strogele kleur. Een intense frisse, complexe neus met aantrekkelijke florale toetsen van limoen en abrikoos komen u tegemoet. Hij wordt soepel, zacht, goed gebalanceerd ervaren in de mond en eindigt met een vleugje heerlijke kruidigheid.

Eigenschappen:

Algemeen	
Land	Italië
Streek	Piemonte
Domein	Vite Colte
Druif	Arneis
Smaak	licht,droog,Fris,fruitig
Lekker bij	Asperges,Antipasta's, Aperitief,zeevruchten
Alcohol percentage	13%
Bewaartijd	2 à 3 jaar
Serveer temperatuur	10-12° C
Jaar	2024
Wijn	wit

