



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Malvirà Roero Arneis Saglietto 2016

Hvitvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 4415801 | SAP-nr.: 9052760 | EPD-nr.: 1227966 | Pris: 299,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % arneis
Distrikt	Piemonte	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Roero	Sukker	2 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Jordsmonn

Saglietto består av kalkholdig leire, og ligger ca 200 moh. Sørøst-, sør- og sørvestvendt.

Karakteristikk

Tiltalende aroma i retning av melon, fersken og mandel samt noe eikepreg, som vil smelte pent inn ved noe lagring. I munnen er vinen rund, medium fyldig og aromatisk. God syrlighet gjør at vinen virker frisk og energisk.

Bruksområde

En vin som passer til mange slags retter av fisk og skalldyr, takler blant annet retter med krydder, salater og lignende, som ellers kan være vanskelig med hvitvin. Også utmerket til retter av kylling, svin og kalv. En meget anvendelig matvin.

Vinifikasjon

Kun håndplukkede druer, 50% av vinen gjæres på 15-18 grader i temperaturkontrollerte ståltanker, mens den resterende halvparten lagres på franske barriques på 450 liter i 10 måneder. Vinen blandes og tappes på flaske i august året etter vinhøsten.