



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Malvirà Roero Arneis 2024

Hvitvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 10421101 | SAP-nr.: 9058759 | EPD-nr.: 5165816 | Pris: 249,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Piemonte
Underdistrikt	Roero
Passer til	Skalldyr, Fisk, Grønnsaker
Druetype	100 % arneis

Jordsmonn	Sand- og kalkholdig jordsmonn.
Alkohol	12 %
Vinmark / lieu-dit	Renesio, Trinità, Saglietto, Bordoni og Prarino.
Sukker	1.9 g/l
Syre	5.2 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Vinifikasjon

Druene høstes i september, og mosten gjæres og modnes i ståltanker med 4-8 måneder på bunnfallet. Kun lett filtrert før tapping.

Bruksområde

Allrounder som passer til forretter, sommermat, ceviche og store fat med italienske spekeskinker og unge ferske oster, sjømat som skalldyrssorotto eller pannestekt torsk med kapers, eller pastaretter som gnocchi med kyllingbryst eller tagliatelle med kremet soppsaus.

Karakteristikk

Lys gulgrønn farge med gylne toner. Frisk, elegant og intens duft av sødmefull fersken, krydret sitrusfrukt, modne gule epler, blomstereng og frisk basilikum med et hint av banan og mandler. Ren, krisp og saftig vin med en rund og bløt munnfølelse med et lett bitt og en delikat, floral og leskende smak av moden melon, ferske gule plommer og nesle som munner ut i en lang, fyldig og saltmineralsk ettersmak med innslag av grønne epler.