

BIBENDA 2017

ROERO ARNEIS CAPURAL 2015

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Arneis 100% | Gr. 13,5% | € 10 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Giallo paglierino. Biancospino e fresia bianca compongono la nota floreale; toni agrumati con lievi sentori di frutta esotica e pesca bianca ac sensazioni di fieno. Leggero timbro minerale. Bella freschezza e sapidità con buona persistenza. Vinificazione e maturazione in acciaio. Filtra

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [REGIONE](#) [VICINO A TE](#) [LEGENDA](#)

Produttore: [Montaribaldi](#)

Enologo: Luciano e Roberto Taliano

Ulteriori Abbinamenti: Vitello tonnato

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:





Tags: 3 Grappoli · Bianco Docg · Luciano e Roberto Taliano · Orata al forno · PIEMONTE

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

BARBARESCO RICÙ 2012     

BARBARESCO SORÌ MONTARIBALDI 2013    

BARBARESCO PALAZZINA 2013    

BARBERA D'ALBA DÙ GIR 2013    

LANGHE CHARDONNAY STISSA D'LE FAVOLE 2015    

LANGHE NEBBIOLO GAMBARIN 2014   

BARBERA D'ASTI LA CONSOLINA 2015   

