



Vite Colte, 2025

Roero Arneis DOCG Villata

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Arneis

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

Caractère

Ce vin blanc pâle déploie un bouquet impressionnant et complexe avec des notes fruitées de pêche, d'agrumes et un soupçon de coing. En bouche, le vin est élégamment rond, frais et équilibré, avec des notes de pêche et de miel en finale.

Type de vin



Les fruités

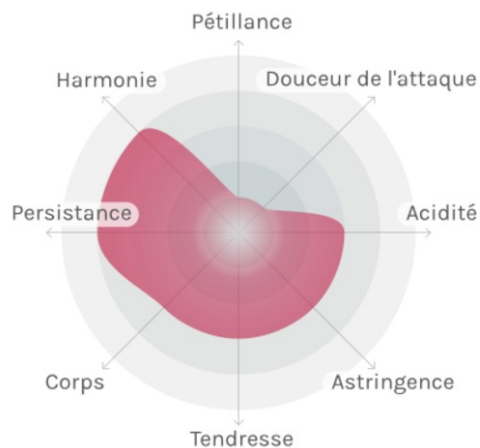


Les persistants

Producteur/Marque

Vite Colte

La tradition est très importante chez Vite Colte, ce qui n'empêche pas ces producteurs de vin du Piémont de développer des concepts innovants. La cave moderne de Vite Colte n'accueille que des raisins bien adaptés à la maturation, avec beaucoup de couleur et d'extrait aromatique. On y produit exclusivement des vins DOC et DOCG de grande qualité, à partir de petits rendements à l'hectare et d'une sélection rigoureuse lors des vendanges.



Accords mets-vin



Fromage à pâte molle à base de lait de chèvre ou de brebis