



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

De Vindtheek

## **PALLADINO, ROERO ARNEIS**

### **Producent :**

**Werelddeel:** Europa

**Land:** Italië

**Appellatie:** Roero Arneis

**Type wijn:** Witte wijn

**Alcoholgehalte:** 13%

**Inhoud:** 75cl

**Druivenras(sen):** Arneis

### **Beschrijving:**

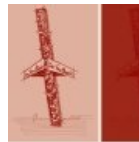
Roero Arneis ligt in het noordoosten van Italië in de provincie Piemonte. Een prachtige streek met een heuvelachtig profiel. De arneis-druif gedijt er erg goed op de zanderige bodem. Pietro Palladino kocht in 1974 dit domein en sindsdien is gans de familie Palladino betrokken in het wijnmaken met als motto : Traditie - Terroir - Passie. Deze Roero Arneis ligt volledig in de lijn van deze visie. Mooi fruit in de neus met een zachte honingtoets. De mond is zacht in aanzet met mooie zuren die de wijn lengte geven. Meer info op [www.pallodinivini.com](http://www.pallodinivini.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 7° als aperitief met hapjes, bij een frisse risotto met vis of bij kazen.

### **Bewaartijd:**

3-4 jaar



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

De Vindtheek

## **PALLADINO, ROERO ARNEIS**

### **Producent :**

**Werelddeel:** Europa

**Land:** Italië

**Appellatie:** Roero Arneis

**Type wijn:** Witte wijn

**Alcoholgehalte:** 13%

**Inhoud:** 75cl

**Druivenras(sen):** Arneis

### **Beschrijving:**

Roero Arneis ligt in het noordoosten van Italië in de provincie Piemonte. Een prachtige streek met een heuvelachtig profiel. De arneis-druif gedijt er erg goed op de zanderige bodem. Pietro Palladino kocht in 1974 dit domein en sindsdien is gans de familie Palladino betrokken in het wijnmaken met als motto : Traditie - Terroir - Passie. Deze Roero Arneis ligt volledig in de lijn van deze visie. Mooi fruit in de neus met een zachte honingtoets. De mond is zacht in aanzet met mooie zuren die de wijn lengte geven. Meer info op [www.pallodinivini.com](http://www.pallodinivini.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 7° als aperitief met hapjes, bij een frisse risotto met vis of bij kazen.

### **Bewaartijd:**

3-4 jaar