



Roero Arneis 2025

Une robe jaune paille aux reflets verts. Au nez, il révèle des notes fraîches et délicates d'herbes aromatiques et de fleurs blanches, accompagnées d'une nuance de poire. En bouche, l'arneis de Mauro Sebaste est rond et harmonieux.

Producteur	Mauro Sebaste
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOCG
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Arneis
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323053
Accord mets et vins	Poisson, Desserts, Volaille, Charcuterie, Légumes



Vinification

Elevage en cuve en acier à température contrôlée.

Terroir

Sols calcaires et sableux.

Histoire

Le domaine viticole Mauro Sebaste exploite plus de 30 hectares de ses propres vignobles avec l'objectif de produire une qualité sans compromis.

