

## 2023 Tre Fie Langhe Arneis DOC

Marrone | Piemont

Marrone vertritt eine moderne Stilistik, die mit Trinkfreude und Weichheit überzeugt. Der Arneis Tre Fie ist feinfruchtig in der Nase. Am Gaumen findet sich die exotische Frucht wieder, die den Arneis zum perfekten Speisebegleiter bei scharfem oder würzigem Essen macht. Speiseempfehlung: Zum scharfen Thai Curry oder Sushi mit viel Wasabi. SardoVINO's Spesietipp: Gut geschärfte Gazpacho (so haben wir den Wein und sein Potenzial entdeckt;) Youtube: SardoVINO Weinkanal Arneis



### Sensorik

<b>Farbe</b>	zitronengelb
<b>Duft</b>	Zitrone, Ananas, gelber Pfirsich
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, saftig, strukturiert

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl, Feinhefe
<b>Trinkreife</b>	2024-2027
<b>Trinktemperatur</b>	8-12°C

### Speiseempfehlung

scharfe Gazpacho, Spaghetti aglio e olio, Peperoncino

### Produzent

Das Weingut "Agricola Gian Piero Marrone" ist ein Familienunternehmen, das sich seit vier Generationen leidenschaftlich der Arbeit in den Weinbergen widmet. Das Unternehmen liegt in La Morra, im Ortsteil Annunziata, umgeben von einer wunderschönen Hügellandschaft, mit gut gepflegten Weinbergen und hundertjährigen Schlössern. Die Weinberge liegen wie in einem Amphitheater der Sonne ausgesetzt. Die Weine zeichnen sich durch ihren frischen und körperreichen Charakter sowie ihrem unverkennbaren, angenehmen bitteren Nachgeschmack aus. Für diese Weine muss man sich Zeit nehmen, um sie in Ruhe genießen zu können

<b>Gründungsjahr</b>	1970
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	22
<b>Rebfläche</b>	22 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	200 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Arneis, Chardonnay, Favorita, Cortese, Moscato

Agricola Gian Piero Marrone snc | Frazione Annunziata 13 | 12064 La Morra (Cn) Italia