



Vini Giribaldi Langhe Arneis



"Mivé"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Mivé laves udelukkende af druen Arneis, der betegnes som en antik drue. Den var stort set glemt men i de senere år er den atter taget frem, og i Piemonte er den nærmest gået hen og blevet en modevin.

Druerne dyrkes på en sydvendt skråning godt 300 meter over havet. Den kalkrige jord giver perfekte forhold for denne drue. Under hele produktionsforløbet holdes temperaturen under streng kontrol, hvilket bevarer den friske frugt i vinen.

Vinen er strågul med gyldne og grønne nuancer. Den dufter meget delikat med en snert af blomster og acacia samt eksotisk frugt. Når vinen kommer i munden ledes tankerne straks hen imod gule æbler og en let smag af brødkrumme. Det er en dejlig blød vin, der efterlader et frisk og let indtryk i munden.

Den friske frugt- og blomsterprægede smag harmonerer fint med asiatisk mad, der ikke er for krydret. Specielt indiske retter med kokosmælk og koriander passer fint med vinen.

Drik den ung og afkølet ved 7 - 8°C.

Producent:	Vini Giribaldi
Druer:	Arneis (100%)
Oprindelse:	Calupo di Rodello, Langhe, Piemonte
Alkohol:	13,5 %
Denomination:	DOC

Pris: Kr 70.-