

# Carolus bianco - Cantalupo



## Notes de dégustation :

**Robe** : jaune dorée.

**Nez** : parfum floral, agréable et équilibré.

**Bouche** : sèche et fraîche, avec une belle rondeur fruitée.

## Accords mets-vin :

Idéal à l'apéritif, avec des plats de poissons ou de crustacés, ainsi qu'avec les viandes blanches.

## Le saviez-vous ?

Carolus a été nommé en hommage au nom latin de Saint Charles Borromée qui a cheminé le long de la route dominée par les vignobles, à Arona dans le Piémont.

 **Typologie** : Vin blanc sec tranquille

 **Producteur** : Antichi vigneti di Cantalupo

 **Zone de production** : Piémont, Collines de Novara.

 **Cépage** : greco di Ghemme 50%, arneis 35%, chardonnay 15%.

 **Garde** : 2 ans

 **Degré alcoolique** : 13,5% Vol.

 **Température de service** : 12° C

