



## Arneis 'Roero' 2022

**Herkunftsbezeichnung:** Roero Arneis DOCG

**Rebsorte:** Arneis (100%)

**Weinberg:** Ausgesuchte Weinbergslagen in und um Santo Stefano Roero, im Herzen des Roero-Gebietes. Die Reben, im Durchschnitt rund 30 Jahre alt, stehen auf Kalkmergel-Böden (mit hohem Muschelkalkanteil). Guyot-Reberziehung mit einer Pflanzdichte zwischen 4.500 – 5.000 Reben / Hektar.

**Weinbereitung:** Die Anfang September von Hand gelesenen Trauben wurden entrappt, über Nacht kalt mazeriert und danach sanft abgepresst. Vergärung, bei niedriger Temperatur (14 – 16°C) im Edelstahltank, wobei gegen Ende der Gärung der Gärbehälter hermetisch abgeschlossen wurden, um das natürlich Kohlensäuregas zu bewahren. Ausbau des Weins – auf der Feinhefe - im Edelstahltank bis kurz vor der Abfüllung Ende Januar. Der biologische Säureabbau wurde vermieden, um so die Frische des Weines zu bewahren.

**Beschreibung:** Glanzhelle, strohgelbe Farbe. Feinfruchtiges, ausgeprägtes Sortenaroma mit Noten reifer gelber Früchte (Melone) und Zitrus in Kombination mit floralen und mineralischen Nuancen und einer feinen Mandelnote. Mittelkräftige Struktur, mundfüllend, mit guter Frische und einem langen anhaltenden, feinfruchtigen Finale. Kennmerkender feinherber, leicht salziger Nachgeschmack.

**Speiseempfehlung:** Ideal als Aperitif, passt gut zu einer breiten Palette von Vorspeisen, rohem Fisch, Vitello Tonnato, Nudelgerichten, Fisch und Schalentiere, Huhn und anderen weißen Fleischsorten, frische Käsesorten.