

Vietti



Arneis 'Roero' 2019

Herkunftsbezeichnung: Roero Arneis DOCG

Rebsorte: Arneis (100%)

Weinberg & Keller: Ausgesuchte Weinbergslagen in Santo Stefano Roero, im Herzen des Roero-Gebietes. Die Reben, im Durchschnitt 25 Jahre alt, stehen auf Böden Kalkmergel (Muschelkalk in Kombination mit Ton und Sand). Guyot-Reberziehung mit einer Pflanzdichte zwischen 4.500 - 5.000 Reben / Hektar.

Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt, über Nacht kalt mazeriert und danach sanft abgepresst. Vergärung, bei niedriger Temperatur (10 - 12°C) im Edelstahltank. Ausbau auf der Hefe - im Edelstahltank - bis kurz vor der Abfüllung im Februar nach der Ernte, wobei ein biologischer Säureabbau vermieden wird, um die Frische des Weines zu bewahren.

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

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



Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 · 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia · Tel. +39 0173 62825 · Fax +39 0173 62941
info@vietti.com · www.vietti.com