

# ROERO ARNEIS DOCG

Der Rebstock Arneis wird bereits seit Jahrhunderten am linken Ufer des Tanaro auf nicht allzu kompakten Böden angebaut. Der Weinbaubetrieb Piazza besitzt seit einigen Jahren einen Weinberg in diesem Anbaugebiet, in den Hügeln bei Guarene, und produziert jedes Jahr einen Roero Arneis mit besonderen organoleptischen Merkmalen und einem faszinierenden Duft.

Strohgelb in der Farbe mit goldfarbenen Reflexen, ein intensiver und klarer Duft mit mineralischen Noten auf einem Untergrund von Haselnüssen, Salbei und Äpfeln, von guter Fülle und Harmonie.

Dieser Wein begleitet Aperitive, Vorspeisen und delikate erste Gänge, sowie alle Arten von Fischgerichten.

**Flaschengröße:** 75 cl



**Weinberg:** Cortine

**Rebsorte:** 100% Arneis

**Lesezeit:** zweite Septemberdekade

**Weinbereitung und Ausbau:** Pressen der Trauben und Gärung bei niedrigen Temperaturen in Edelstahl.

Der Wein reift mindestens 6-8 Monate in Stahltanks und anschließend noch einige Monate im Keller in liegenden Flaschen.

**Alkoholgehalt:** 13-13,5 Vol.%

**Farbe:** kristallklares Strohgelb mit grünlichen Reflexen

**Duft:** intensiv, blumig und mineralisch, mit zarten Noten von Früchten, Haselnüssen, Zitronen, Salbei und Äpfeln

**Geschmack:** delikater, spiegelt die Empfindungen der Nase wider, besonders die mineralische und leicht salzige Säure; insgesamt harmonisch

**Kombination mit Speisen:** passt gut zu allen Fischgerichten, ebenso wie zu delikaten Gerichten im Allgemeinen