

ROERO ARNEIS DOCG “CORTINE”

Nun steht auf dem Etikett der geographische Zusatzvermerk (MeGa). Der Roero Arneis ist der „adlige“ Rebstock des linken Ufers des Flusses Tanaro, ein ausgesuchtes Gebiet für seine Böden, die von Sandadern durchzogen sind. Sie sind dafür verantwortlich, dass die typischen Aromen von Frucht, Blüten und ausgeprägten mineralischen Noten hervorgehoben werden. Die für die Produktion des Roero Arneis verwendeten Trauben stammen ausschließlich vom Weinberg Cortine, der zur Gemeinde Guarene gehört und sie sind in der Lage die Eigentümlichkeit dieses Weinberges bestmöglich zum Ausdruck zu bringen.

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