

Роеро Арнейс DOC

Roero Arneis DOC

Vietti

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Пиемонт, Роеро Арнейс DOCG
Винарна	Виети

Технически данни

Сортов състав	Арнейс
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Ръчно бране, ронкане и внимателно пресовано, последвани от алкохолна ферментация, която се извършва в съдове от неръждаема стомана, много бавно при температура от 14 до 16 °C, за да се запази свежестта и интензивността на плодовите аромати и вкусове във виното. По средата на алкохолната ферментация съдът се затваря, за да абсорбира отново малко количество естествен CO₂. Виното не преминава през малолактична ферментация.

Отлежаване

В съдове от неръждаема стомана върху фините утайки до бутилирането му.

Описание

Накратко

Бял сорт, типичен за Пиемонт, от който се правят и изключителни вина като това - с отлични нос и тяло. Гроздето за производството на това вино е от избрани лозя, разположени в сърцето на лозарския район Роеро, около селцето Санто Стефано Роеро.

Дегустационни бележки

Блестящ сламеножълт цвят. Изискан, силно изразен, свеж нос с ароматни нотки на зрял жълт плод (пъпеш), цитрусови, флорални и минерални нюанси, с нотка на бадем. Средно тяло на небце, с добър интензитет и отлична свежест. Добре балансирано, елегантно, комплексно вино, с дълъг послевкус и соленоват финал.

Съчетание с храна

Отлично като аперитив или към леки ордьоври, зеленчуци, сурова риба, салати, супи, леки ястия от телешко, свинско и пилешко месо и кремообразни сирена.

Бележки

