


# Roero Arneis DOCG 75 cl

## Camestri














75 cl

 IT - Piemont - 2024

 Marco Porello

Strohgelb im Glas. In der Nase fein und intensiv: Akazienblüte, Maiglöckchen und Jasmin, dazu Zitruszeste, Kräuter und ein zarter Honigton. Am Gaumen trocken, saftig und klar, mit weisser Frucht, lebendiger Säure und salzig-mineralischer Spannung. Der Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl gibt Schmelz und Länge, der Abgang bleibt präzise und erfrischend.

	<b>Traubensorte</b>	100% Arneis
	<b>Herkunft</b>	Piemont
	<b>Produzent</b>	Marco Porello
	<b>Vinifikation</b>	Schonende Pressung temperaturkontrollierte alkoholische Gärung ca. 20 Tage im Edelstahltank Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl bis zur Abfüllung.
	<b>Charakter</b>	Strohgelb im Glas. In der Nase fein und intensiv: Akazienblüte, Maiglöckchen und Jasmin, dazu Zitruszeste, Kräuter und ein zarter Honigton. Am Gaumen trocken, saftig und klar, mit weisser Frucht, lebendiger Säure und salzig-mineralischer Spannung. Der Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl gibt Schmelz und Länge, der Abgang bleibt präzise und erfrischend.
	<b>Passt zu</b>	Antipasti, Fisch, Meeresfrüchte, Pasta mit Gemüse, Geflügel, Frischkäse
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2029 geniessen, 10-12°C
	<b>Artikel Nr.</b>	09191/24
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2024
	<b>Weintyp</b>	Weissweine