



Roero DOCG

Roero Arneis 2024 Vietti

CHF 20.90

 75cl
 14.5%
 Piemont
AN 21827524

Vinifikation

Sanfte Pressung, dann gekühlte, langsame Gärung und bereits nach drei Monate im Edelstahl, ganz frisch, in die Flasche abgefüllt.

Degustationsnotiz Nase

Feinfruchtige Noten von Pfirsich und Banane, leichte Nuancen von Blumendüften, dicht gewoben und enorm klar.

Degustationsnotiz Gaumen

Schmeichelnder und frischer Auftakt, rund und saftig fliessend, gelbe Früchte, Minze, weisser Pfeffer, breit gehalten und wunderbar trocken im fein-salzig ausklingenden Finale.

Passt zu

Apéro, leichter Fisch, Gerichten mit hellem Fleisch.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Produzent

Seit vier Generationen erzeugt die Familie Vietti im mittelalterlichen Dorf Castiglione Falletto im Herzen des Piemonts/Langhe grossartige Weine. Im Jahre 1919 keltierte Mario Vietti, der Gründer des Hauses, den ersten „Vietti“. Seit 1970 werden die Etiketten durch Piemonteser Künstler gestaltet und haben so ihr unverkennbares Gesicht erhalten. Vietti-Weine bringen ihre Herkunft so typisch und klar zum Ausdruck, wie man es heute nur noch selten findet. Diese Treue zur Tradition, ohne jedoch zu vernachlässigen, was sich in der Welt der Weinproduktion tut, hat sich Vietti mit seinem Weinstil an die Spitze dieser Weinregion gemausert. Vietti ist trotzdem ein Familienbetrieb geblieben – die gesamte Familie arbeitet in der Tat in der Cantina mit! Vietti steht für Qualität, langlebige, kräftige und konzentrierte Weine und lässt jedes Weinherz höher schlagen.



Roero Arneis 2024 Vietti

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtrebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.