

Roero Arnesi Trej Amis / Casa Vinicola Franco Francesco

Herkunft:	San Damiano d'Asti / Roero Arneis DOCG Piemont (Italien)
Traubensorten:	100% Arneis (45-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	42 hl/ha, Handlese
Ausbau:	Imahltank und während 3 Monate in Barrique.
Auszeichnungen:	International Challenge Gilbert Gaillard: Médaille d'Or! (2023)
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl

Die Trauben, aus denen dieser Roero Arneis DOCG-Wein hervorgehen, stammt aus den umliegenden Hügeln von Vezia d'Alba, wo ausgewählte Reihen in besonders geeigneten Mikroklimas und niedrigen Hektarerträgen einen eleganten und strukturierten Wein ergeben.

Degustation

Auge:

Kristallklar, strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Nase:

Intensiv, komplex, fein mit blumigen Noten, die an die Akazienblüte erinnern.

Mund:

Vollmundig und weich, getragen von einer lebendigen Säure, die Frische und Ausdruck verleiht.

Trinkempfehlung

Ideal als Aperio, zu Vorspeisen, Geflügel oder weissem Fleisch mit Gemüse.

Ausschanktemperatur: 12 – 14 ° C

