

Roero Arneis DOCG *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: | Im Stahltank 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

