

 **Vietti**

Roero Arneis DOCG

 2024, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800269

 Arneis

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Artischocken Frittata mit Zucchini Salat (vegetarisch)

Gegrillter Tintenfisch mit Erbsen, Minze und Tomaten

Seeteufel mit Fenchel und Oliven

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.03.2025

Info zum Wein:

Ausgesuchte Weinbergslagen in Santo Stefano Roero, im Herzen des Roero-Gebietes. Die Reben sind im Durchschnitt 25 Jahre alt und stehen auf Kalkmergel-Böden (Muschelkalk in Kombination mit Ton und Sand).

Info zum Ausbau:

Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt, über Nacht kalt mazeriert und danach sanft abgepresst. Vergärung bei niedriger Temperatur (10 bis 12°C) im Edelstahltank. Ausbau auf der Hefe – im Edelstahltank – bis kurz vor der Abfüllung im Februar nach der Ernte, wobei ein biologischer Säureabbau vermieden wird, um die Frische des Weines zu bewahren.

Farbe:

Helles Strohgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Roero Arneis von Vietti wirkt äußerst betörend, wilde Minze, Brennnessel, dann frische Birne, ein Hauch Zitrus, Ingwer und Fenchelkraut. Man beginnt direkt vom Sommer und vom Dolce Vita Italiens träumen.

Gaumen:

Auf der Zunge zeichnet er sich durch feinen Gripp und Mineralität aus, die ihm ein sehr schönes Gerüst verleiht. Dieser Roero Arneis kann lagern, falls es dazu kommt – verführt er doch sehr dazu, die Flasche unmittelbar zu öffnen und zu leeren. Der perfekte Begleiter zu der von Kräutern und Gemüse geprägten Küche aus Bella Italia.