



Art.-Nr.: 40000

ROBERTO SAROTTO LANGHE ARNEIS

KATEGORIE	Empfehlungen
REBSORTEN	Arneis
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Piemont
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RETSÜßE	4,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Arneis

BODEN

Kontinentales Klima mit mikroklimatischen Besonderheiten. Große Temperaturschwankungen werden allerdings durch mediterrane Besonderheiten und die Schutzfunktion der umliegenden Berge im Rahmen gehalten. Obwohl die Reben außerordentlich viel Sonne genießen, wird ihr Reifezyklus von kalten Winden und rauen Nächten deutlich verlangsamt.

Weinberge auf 260m über Meeresspiegel in Süd-Süd/West Ausrichtung in der Nähe des Dorfes Neviglie gelegen. Lehmyger Kalkboden, Pflanzdichte von 5000 Rebstöcken je Hektar bei einem Ertrag von 10 Tonnen je Hektar.

BESCHREIBUNG

Die Ernte der Trauben findet in der zweiten September Hälfte statt. Mazeration mit der Beerenschale für einige Stunden. Daraufhin kühle Vergärung im Edelstahltank und langem Hefekontakt für 3-4 Monate.

Gelb mit goldenen Reflexen. Eine Auswahl alter Reben der Sorte Arneis wurde geschickt reproduziert, wobei ihr genetisches Erbe intakt blieb, um diesen ganz besonderen Wein zu



produzieren. Äußerst stilvoller Weißwein mit einer verführerischen Nase von frischen Früchten und Blumen, der am Gaumen zarte Aromen nach Mandeln hinterlässt. Seine blumige, fruchtige Eleganz, Üppigkeit und sanfte Frische machen ihn zu einem idealen Begleiter zu leichten, alltäglichen Gerichten.