

ROERO ARNEIS D.O.C.G. - Droge witte wijn



Kenmerken: De wijn heeft een strogele kleur die varieert in intensiteit en subtiel groene reflecties vertoont. Het aroma is delicaat, fruitig en fris. In de mond proef je een aangenaam bittere en kruidige smaak, droog maar elegant in afdronk.

Tip gerechten: De Roero Arneis past perfect bij voorgerechten, verse salades, zeevruchten, wit vlees en vis. Koel reserveren op 8- 10°C.

Druivensoort: Roero Arnesi

Bodem + ligging: Zanderig, middelhoge heuvels in het oosten en westen.

Wijngaard snoeien en bewerken: Klassieke Gnjot methode.

Wijnbereiding: Productie: 70/75 quintalen per hectare. Vinificatie: wit met gisting in staal. Rijping: in staal.

Wijnanalyse: Alcoholpercentage 13% vol. - bevat sulfieten

Houdbaarheid: 2 tot 3 jaar

Wijnhuis - Vini Maccagno S.a.S. - Ferrere - Italië.



Wat meer info: Roero arneis D.O.C.G. Gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming.

Herkomst: Piemonte – gebied van Roero. Gemiddelde leeftijd van de wijngaard: 15 jaar.

Deze witte wijn is gemaakt van een oude druivensoort met zoete, vroeg rijpende bessen, in Piemonte bekend als Renexium. De druif speelde de afgelopen dertig jaar een belangrijke rol in de wijnbouwrenaissance van de Roero, het heuvelgebied langs de Tanaro. Na een periode van zware crisis en ontvolking tussen de twee wereldoorlogen waren er eind jaren zestig nog slechts enkele wijngaarden over. Verspreid tussen de Nebbiolo-aanplant stonden hier en daar nog wat rijen van deze witte druif. Toch zagen enkele vooruitziende producenten nieuwe mogelijkheden. Zij besloten een kwalitatief hoogwaardige witte wijn te ontwikkelen in een streek die vooral bekend stond om haar rode wijnen. Hiermee wilden zij het prestige van de Roero nieuw leven inblazen – en met succes.

