ROERO ARNEIS



Roero Arneis DOCG, Porello, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Von hellgelber Farbe; in der Nase komplexes Bouquet mit Noten von Akazienblüten und Honig. Am Gaumen blumig mit gelben Früchten und viel Schmelz.
Begleitend zu	Aperitif, Fisch, Gemüsegerichte, Geflügel
Vinifikation	20 Tage alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur. Ausbau im Stahltank. Der Wein liegt bis zur Abfüllung auf der Feinhefe
Traubensorten	100% Arneis
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 3 Jahr(e) ab 2021

PORELLO
Das Beharren auf der Fortsetzung der Familientraditionen, die im Laufe der Zeit überliefert wurden, stellt einen unschätzbaren Wert für Familie Porello dar. Deren erste Weinberge gehen auf die erste Hälfte des vergangenen Jahrhunderts zurück. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde das Erbe von den Kindern Riccardo und Ettore angetreten. Es waren die Jahre des Wirtschaftsbooms und der Industrialisierung Italiens. Der Familienbetrieb, nun in der dritten Generation, wird heute von Riccardos Sohn Marco geführt. Er übernahm die Leitung des Familienbetriebs im Jahre 1994, nachdem er an der Scuola Enologica di Alba (Cuneo) das Hochschuldiplom in Oenologie erworben hat und einige wichtige Erfahrungen in Frankreich, in der Region von Bordeaux, und in der Toscana sammelte.

http://www.porellovini.it