



Roero Arneis DOCG 75 cl

Camestri














75 cl

 IT - Piemont - 2025

 Marco Porello

Strohgelb im Glas. In der Nase fein und intensiv: Akazienblüte, Maiglöckchen und Jasmin, dazu Zitruszeste, Kräuter und ein zarter Honigton. Am Gaumen trocken, saftig und klar, mit weisser Frucht, lebendiger Säure und salzig-mineralischer Spannung. Der Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl gibt Schmelz und Länge, der Abgang bleibt präzise und erfrischend.

	Traubensorte	100% Arneis
	Herkunft	Piemont
	Produzent	Marco Porello
	Vinifikation	Schonende Pressung temperaturkontrollierte alkoholische Gärung ca. 20 Tage im Edelstahltank Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl bis zur Abfüllung.
	Charakter	Strohgelb im Glas. In der Nase fein und intensiv: Akazienblüte, Maiglöckchen und Jasmin, dazu Zitruszeste, Kräuter und ein zarter Honigton. Am Gaumen trocken, saftig und klar, mit weisser Frucht, lebendiger Säure und salzig-mineralischer Spannung. Der Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl gibt Schmelz und Länge, der Abgang bleibt präzise und erfrischend.
	Passt zu	Antipasti, Fisch, Meeresfrüchte, Pasta mit Gemüse, Geflügel, Frischkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2029 geniessen, 10-12°C
	Artikel Nr.	09191/25
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2025
	Weintyp	Weissweine