

Langhe Arneis



OLIVERO MARIO

RODDI

COMUNE DEL BAROLO

Druer

100% Arneis druer.

Druerne kommer fra en vingård beliggende i Alba kommune

Vinfremstilling

De håndplukkede druer lægges i små kasser, som bliver langsomt knust og afkølet. Herfra begynder den kolde maceration (den vil vare ca. 48 timer) eller den fase, hvor den intime kontakt mellem skindene og mostet tillader, at sidstnævnte beriges med aromaer, farve og smag. Efter afslutningen af macerationen fortsætter vi med adskillelsen af skindene (marc) fra mostet, der sendes til den langsomme alkoholiske gæring ved lav temperatur.

Forædlings proces

I cirka 5 måneder efter afslutningen af alkoholisk gæring ældes den "nye" Arneis på ståltanke, uden tilsætning af sulfitter. Først i foråret afklares og tappes den med ekstrem omhu for at bevare dens friskhed og levetid. Mængden af sulfitter, der findes i en flaske af vores Arneis, er normalt mindre end 90 mg / l, langt under den maksimale tilladte lov, der er 200 mg / l.

Vinens egenskaber

Den intense gule farve og vores gyldne refleksioner fra vores Arneis er de første detaljer man bemærker i denne hvidvin. Smagen af pære, gul fersken og grapefrugt, ledsages af noter af honning og safran. I munden er den rig og frugtagtig, virkelig velsmagende (karakteristisk tegn på Arneis-druen) med nuancer af mineraler som jeg elsker.

Mad forslag

Typisk en aperitiffvin. Den er efter min mening, bedste til rå fisk og skaldyrretter, men også med grøntsager, oste og hvidt kød. Typiske retter i sommersæsonen, baseret på grøntsager og tomat. Med andre delikate retter som kunne være med fisk, er det muligt at finde usædvanlige, men fantastiske kombinationer.

Serverings temperaturer

Den skal serveres ved en temperatur mellem 11 og 13 ° C. Det er en vin som kan lagres op til 4-5 år efter høsten. Årlig produktion i flasker Cirka 4000

Pris kr. 140