



ROBERTO SAROTTO



«Runcneuv» Arneis Langhe DOC

lebendig - frisch - sortentypisch

Herkunft

Italien, Piemonte

Produzent

Roberto Sarotto

Jahrgang

2021

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

13.50 % vol

Kulinarik

Apéritif, leichten, sommerlichen Vorspeisen wie Rohschinken mit Melone, Champignon-Carpaccio, Avocado-Tatar.

Rebsorte

Arneis

Verschlusstyp

DIAM

Genussreife

ab 2022

Trinktemperatur

8 - 10°C

Artikelnummer

21129721

Ausbau

Inox



ÜBER DEN WEIN

Die sanften Hügel der Langhe legen sich über die Ebene zwischen Turin und Cuneo. Sie entstanden in einer Zeit, als die Poebene vom adriatischen Meer überflutet war. Die abgelagerten Kalkmergelböden stammen aus dem Tertiär (vor ca. 65 Mio. Jahren). Mineralien und Spurenelementen wie Eisen, Kalium, Magnesium etc. geben dem Wein die Terroir-Note. Sie zeichnen sich durch eine präsenste Mineralität aus. Die weisse Traubensorte Arneis gilt als eine duftige Rarität.

BESCHREIBUNG

Farbe

Helles, brillantes, klares Gold mit grünen Reflexen.

Aromatik

Intensives, typisches Bukett nach reifen Aprikose und Honigmelonen, zarte Kräuternote, delikate Würze, fein laktisch, mit einem Hauch Haselnuss und gerösteten Mandeln, floral im Finale.

Körper

Lebendig und frisch, gut eingebundene Säure und charmante Fruchtsüsse, mittelkräftig im Körper, präsenste Mineralität.

Gesamteindruck

Hoher Trinkspass, fruchtig und harmonisch

