



Arneis Roero Vietti 2024

Le fruit et la fraîcheur du Piémont. Corsé, l'Arneis Roero est néanmoins pourvu de cette fraîcheur particulière qui fait la popularité de ce type de vin. Le nez présente des arômes de fruits jaunes, avec des notes d'agrumes et des fines herbes aromatiques sous-jacentes.

Producteur	Vietti s.r.l.
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOCG
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Arneis
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322212



Vinification

Les raisins vendangés à la main sont égrappés, macérés à froid pendant une nuit, puis pressés délicatement. Élevage sur lies fines - en cuve inox - jusqu'à la veille de la mise en bouteille, en évitant la fermentation malolactique afin de préserver la fraîcheur du vin.

Terroir

Les raisins de ce prototype d'arneis poussent sur les douces collines typiques du paysage du Roero, au nord-ouest d'Alba. Les vignobles s'épanouissent dans des sols sableux, sur la rive droite du Tanaro, qui assure un microclimat idéal.

Histoire

Le domaine viticole Vietti se trouve dans le centre historique du village viticole de rêve de Castiglione Falletto, au cœur de la région de Barolo, entouré du pittoresque paysage vallonné des Langhe. Il a été fondé à la fin du 19e siècle par Carlo Vietti.

