DRINKS.

Deltetto Roero Arneis Daivej DOCG 2020 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409713
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Deltetto, Corso Alba 43, 12043 Canale, Italie
Marke	Deltetto
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit frischer Säure, gut eingebundener Mineralität, roten Äpfeln, Pfirsichen, Birnen, tropischen Früchten, Grapefruits, Zitronen, Honig und Mandeln.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Arneis
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Die Hügel des Roero, einer geachteten Weinbaulandschaft im Piemont, entstanden vor rund zwei Millionen Jahren. Damals bildeten Roero und Langhe noch ein zusammenhängendes Plateau, welches jedoch im Laufe der Zeit durch die Wirkkraft der Flüsse zweigeteilt wurde. Die Gegend ist für ihre Arneis Weissweine und Nebbiolo Rotweine bekannt geworden und seit 2005 mit dem DOCG-Status ausgezeichnet. 1953 errichteten Carlo und Catterina Deltetto ihre Weinkellerei in der Ortschaft Canale. Der Familienbetrieb ging später an Tony und Graziella über, die nun die Verantwortung an ihre Kinder Carlo, Cristina und Claudia abgegeben haben. Die Familie betreibt organischen Weinbau und liess ihren Betrieb 2017 bio-zertifizieren. Die Naturschutzmassnahmen greifen dabei nicht nur auf dem Weinberg, sondern auch in der Kellerei.
Dem DOCG-Wein Daivej liegt die Rebsorte Arneis zugrunde, die bereits im 15. Jahrhundert in Italien bekannt war und seit den 1990er Jahren, nachdem ihr Bestand drastisch geschrumpft war, wieder populär geworden ist. In Canale, wo früher überwiegend Pfirsiche angebaut wurden, steigt die bestockte Rebfläche seit dem Comeback kontinuierlich an. Arneis Weine erinnern geschmacklich an Melonen, Äpfel, Birnen, Mandeln, Honig und Kräuter. Der im Edelstahltank ausgebaute Weisswein der Familie Deltetto wird von einer frischen Säure, einer ausgeglichen Mineralität, vielfältigen fruchtigen Aromen und einer leichten Blumigkeit geprägt. Er eignet sich als Aperitifwein oder als Speisenbegleiter und sollte bei einer Temperatur von 9°C gereicht werden.