

DRINKS.

Deltetto Roero Arneis San Michele DOCG 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40971422
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Deltetto, Corso Alba 43, 12043 Canale, Italie
Marke	Deltetto
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit ausgewogener Säure, Mineralität und Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsichen, Äpfeln, Vanille sowie Honigblumen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100 % Arneis
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022



Passend zu

Antipasti, Apéro, Charcuterie,
Grill

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 San Michele 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 Weisswein der Familie Deltetto wird im Zementtank und im Barrique vergoren und reift danach sechs Monate lang im Edelstahltank sowie im französischen Eichenholzfass. Zudem wird er einige Zeit lang in der Flasche gelagert. Mit seinen Aromen von tropischen Früchten, Äpfeln und Vanille eignet sich der Roero Arneis San Michele als Aperitifwein oder als Begleiter zu Häppchen und Vorspeisen. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 9°C.