

DRINKS.

Deltetto Roero Arneis Daivej DOCG 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409713
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Deltetto, Corso Alba 43, 12043 Canale, Italie
Marque	Deltetto
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	avec une acidité fraîche, une minéralité bien intégrée, des pommes rouges, des pêches, des poires, des fruits tropicaux, des pamplemousses, des citrons, du miel et des amandes.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% d'Arneis
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2020
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer

Description

Les collines du Roero, un paysage viticole respecté du Piémont, se sont formées il y a environ deux millions d'années. À cette époque, le Roero et les Langhe formaient encore un plateau cohérent, qui a toutefois été divisé en deux au fil du temps par l'action des rivières. La région est devenue célèbre pour ses vins blancs Arneis et ses vins rouges Nebbiolo et bénéficie du statut DOCG depuis 2005. En 1953, Carlo et Catterina Deltetto ont établi leur cave dans le village de Canale. L'entreprise familiale a ensuite été transmise à Tony et Graziella, qui en ont maintenant confié la responsabilité à leurs enfants Carlo, Cristina et Claudia. La famille pratique la viticulture biologique et a fait certifier son exploitation en 2017. Les mesures de protection de la nature ne sont pas seulement efficaces dans le vignoble, mais aussi dans la cave.

Le vin DOCG Daivej est basé sur le cépage Arneis, qui était déjà connu en Italie au 15ème siècle et qui est redevenu populaire depuis les années 1990, après que sa population ait diminué de façon drastique. À Canale, où l'on cultivait principalement des pêches par le passé, la superficie des vignobles plantés n'a cessé d'augmenter depuis la reprise. Les vins Arneis rappellent les melons, les pommes, les poires, les amandes, le miel et les herbes. Le vin blanc de la famille Deltetto, vinifié en cuves d'acier inoxydable, se caractérise par une acidité fraîche, une minéralité équilibrée, des arômes fruités variés et une légère floralité. Il convient comme vin d'apéritif ou comme accompagnement de plats et doit être servi à une température de 9°C.