DRINKS.

Marco Porello Roero Arneis - Camestri DOCG 2020 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500007
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Farmhouse Marco Porello S.S., C.so Alba 71, 12043 Canale, Italia
Marque	Marco Porello
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Dans le verre, un jaune pâle. Complexe et dense, avec des notes balsamiques et un soupçon de réglisse, très fondant; accents floraux et fruits jaunes en arrière-plan.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir d'Arneis
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié

Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2020
En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer, légumes, fromages

Description

Dans les vignobles de Vezza d'Alba, au cœur de la région du Piémont, Marco Porello possède de précieuses parcelles de terre plantées de vignes des cépages Nebbiolo, Arneis et Favorita. Dans la commune de Canale, à 5 km, il possède d'autres parcelles sur lesquelles poussent des raisins des variétés Barbera et Roero Torretta. Le grand-père de Marco, Cesare, a fondé le domaine viticole - aujourd'hui connu sous le nom de "Farmhouse Marco Porello" - dans les années 1930, après que ses ancêtres ont eu cultivé des raisins dans la région pendant plusieurs décennies. Le Roero Arneis Camestrì est un vin blanc sec produit à partir du raisin Arneis, mentionné pour la première fois au 15e siècle et qui a failli disparaître au siècle dernier en raison d'une forte diminution de sa population. Il est cultivé sur un sol calcaire-sableux avec une pente de 30% et une exposition sud/est. Après la récolte manuelle des raisins mûrs dans les premiers jours de septembre, le pressage et la fermentation alcoolique ont lieu à des températures contrôlées. Le vin vieillit ensuite sur lies dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à la mise en bouteille. Le Roero Arneis Camestrì peut être conservé jusqu'à cinq ans.