

DRINKS.

Tenuta Ca'Du Russ di Marchisio Roero Arneis Costa delle Rose DOCG 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500381
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Marchisio Family Organic Estate S.S.A., Via della Vittoria 9, 12050 Castellinaldo d'Alba (CN), Italie
Marque	Marchisio
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Goût plein, doux et frais de fruits d'arbres légers et d'agrumes, avec des notes minérales ainsi qu'une touche de miel.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% d'Arneis
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2020
-----------	------

En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, fromages
----------------	--

Description

Les vignobles de la cave familiale de Sergio Marchisio couvrent environ 20 hectares dans le paysage vallonné de Castellinaldo d'Alba, dans la région viticole du Roero. Les vignobles sont cultivés selon les principes biologiques et biodynamiques. En fait, l'agriculture biologique n'est rien d'autre qu'une ancienne forme d'agriculture dans laquelle les agriculteurs n'utilisaient pas de produits chimiques et suivaient le calendrier astronomique. Mais entre-temps, ces méthodes traditionnelles sont tombées dans l'oubli. Les insectes, les fleurs et l'herbe travaillent en parfaite harmonie sur les terres de la famille Marchisio. Chaque année, à Pâques, du fumier est épandu dans les rangs de vignes, comme on le faisait il y a des siècles pour les fertiliser, afin de préserver l'écosystème et d'assurer une récolte abondante. Entre-temps, Sergio a laissé l'entreprise entre les mains confiantes de ses fils Fabio et Ivo. Leurs sœurs Elena, Marisa et Francesca soutiennent activement le domaine, que ce soit dans les vignes ou dans la cave.

Seuls les raisins Arneis provenant de vignes de 15 à 25 ans sont utilisés pour la "Costa delle Rose". Après les vendanges à la mi-septembre et un pressage doux dans le chai, le jus fermente dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 18°C, où ce sont les levures naturelles du chai qui initient le processus de fermentation. Le vin reste dans les cuves en acier inoxydable jusqu'à la mise en bouteille, ce qui garantit que les arômes frais et fruités donnent le ton.