

DRINKS.

Pescaja Roero Arneis DOCG 2024 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7021824
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Cuneo (Piémont)
Embouteilleur	Azienda Agricola Pescaja, Frazione San Matteo, Via Cima 59, 14010 Cisterna D'Asti, Piémont, Italie
Marque	Pescaja
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	bon équilibre entre le fruit et l'acidité, avec des notes minérales et des tons de melon, de pêche, de pomme, d'agrumes et de fruits tropicaux.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Arneis
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température
de 8-10 degrés
consommation

En accord entrées, Apéro, poissons & fruits de
avec mer, volaille, fromages, pizzas &
pâtes

Description

Le cépage autochtone Arneis était autrefois menacé d'extinction. Bien qu'il ait été connu dès le Moyen-Âge, il n'était plus cultivé que sur 50 ha dans la province de Cuneo au début des années 1990, avant de connaître une renaissance importante. Très vite, la surface plantée est passée à plus de 600 ha. Les raisins sont vinifiés en monocépage et donnent le vin DOCG Roero Arneis, qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1985, ou le vin DOC Langhe Arneis. Guido Giuseppe a fondé sa propre cave Pescaja à l'âge tendre de 19 ans. En 1990, il s'installe dans la petite ville de Cisterna d'Asti et acquiert ses premières vignes. Dans le monde du vin, Guido est affectueusement surnommé Beppe. Sa devise est depuis toujours "sole -cuore - anima", c'est-à-dire en français "soleil - cœur - âme". Il ne donne pas beaucoup de détails sur ses méthodes de viticulture, de sorte que chaque vin Pescaja a aussi sa part de mystère. Le Pescaja Roero Arneis est un vin blanc jeune et fruité à l'acidité vivifiante. Il se marie bien avec les tapas, le poulet, le poisson, le fromage ou les pâtes.