

Tenuta Carretta – Cayega – MAGNUM
| Roero Arneis DOCG (Piemonte)
Italië – 2025

Vinificatie

Deze wijn rijpt 6 maanden in inox vaten. Na de alcoholische fermentatie blijft deze wijn nog kort in contact met zijn sediment om de complexiteit te verhogen alsook de aromatische kwaliteit. Naargelang de kwaliteit van het oogstjaar blijft hij korter of langer in contact met z'n druivenschillen. Zodra de wijn geklaard is wordt hij gebotteld. Na amper enkele weken is de wijn klaar voor consumptie.

Smaak

Goudgele kleur met groene reflecties. Aroma's van peer, meloen en witte perzik, zowel in de neus als in de mond. De smaak is rond en fruitig, met een frisse finale.

Gerechten

Schelpdieren | Visschotel - koud | Krab | Kaas - Raclette | Charcuterie | Schaaldieren

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Arneis

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): +2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

