

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

Vinification

Ce vin vieillit 6 mois en fûts d'acier inoxydable. Après la fermentation alcoolique, ce vin reste en contact avec ses sédiments pendant un court laps de temps pour en augmenter la complexité et la qualité aromatique. En fonction de la qualité de l'année de récolte, il reste en contact avec la peau de ses raisins plus ou moins longtemps. Une fois le vin effacé, il est mis en bouteille. Après seulement quelques semaines, le vin est prêt à être consommé.

Dégustation

Couleur jaune doré avec des reflets verts. Arômes de poire, de melon et de pêche blanche, au nez et en bouche. Le goût est rond et fruité, avec de la fraîcheur dans la finale.

Mets adaptées

Mollusques | Plat de poisson - froid | Crabe | Raclette | Charcuterie | Crustacés

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Arneis

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): +2-3

Servir à: 8-10 °C

