

ROBERTO SAROTTO

„Runcneuv“ Langhe DOC Arneis

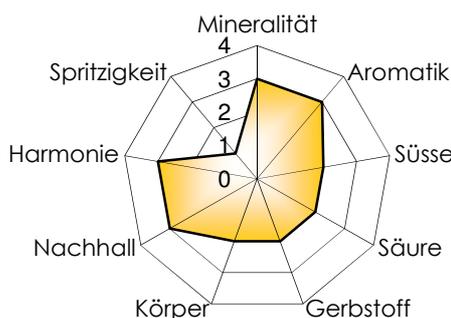
Lebendig - herrliches Mittelgewicht - sortentypisch



Herkunft	Italien, Piemont, Navielle
Rebsorte	Arneis
Produzent	Az. Agr. Roberto Sarotto, Navielle (CN) www.robertosarotto.com
Ausbau	Ausbau im Edelstahltank, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Die sanften Hügel der Langhe legen sich über die Ebene zwischen Turin und Cuneo. Sie entstanden in einer Zeit, als die Poebene vom adriatischen Meer überflutet war. Die abgelagerten Kalkmergelböden stammen aus dem Tertiär (vor ca. 65 Mio. Jahren). Mineralien und Spurenelemente wie Eisen, Kalium, Magnesium etc. geben dem Wein die Terroir-Note. Sie zeichnen sich durch eine präzente Mineralität aus. Die weisse Traubensorte Arneis, eine duftige Rarität, war in den 1970er Jahren aus den Rebärten des Piemonts praktisch verschwunden. Hätten sich nicht einige innovative Winzer um sie gekümmert, wäre sie vollends in Vergessenheit geraten.
Jahrgang	2014
Alkohol	13.0 % vol.
Verschlusstyp	DIAM (aus Naturkorkgranulat hergestellter Stopfen)
Genussreife	ab 2015 Degustation: 23.06.2015
Trinktemperatur	8 - 10° C
Passat zu	Apéritif, leichten, sommerlichen Vorspeisen wie Rohschinken mit Melone, Champignon-Carpaccio, Avocadotartar



Erhältlich in
75 cl



Farbe	Helles, brillantes, klares Zitronengelb mit grüngrülichen Reflexen
Aromatik Intensität	Mittlere Intensität, typisches Bukett, reife Äpfel, zarte Kräuternote nach Melisse, delikate Würze, floral (weisse Blüten) mit einem erdig-tuffigen Akzent
Körper	Lebendig und frisch, gut eingebundene Säure, mittelkräftig im Körper, präzente Mineralität, leicht süsslich, angenehmes „Mouthfeeling“
Qualität	Hoher Trinkspass