

ROERO ARNEIS CAYEGA

ROERO ARNEIS DOCG

Cayega ist die Gegenwart und Zukunft von Tenuta Carretta: es ist Ausgewogenheit, Komplexität, Struktur und Genuss. Eine großartige Interpretation des Potenzials einer Rebsorte, die ein Symbol für die Region ist, in einem Weißwein ausgedrückt, der für jeden Anlass perfekt ist. Die Ursprungsweinberge sind Teil des Weinberghufeisens, das die Betriebsgebäude umgibt, und liegen auf typischen Roero-Böden: sandig und kalkhaltig.

Weinherstellung: In der Kellerei wird die ganze Traube verarbeitet, sanft gepresst und dann 24 Stunden lang bei einer Temperatur von 10°C kalt mazeriert. Die Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur (18-20°C) und die Reifung dauert etwa 6 Monate in Edelstahltanks, wobei der Wein auf den Feinhefen belassen wird, um die aromatische Komplexität und die Fülle am Gaumen zu erhöhen. Die Reifung wird dann in der Flasche abgeschlossen.

Sensorische Eigenschaften: Die Farbe ist strohgelb mit goldenen Reflexen. Im Duft findet man reife Birnen, weiße Pfirsiche, Weißdomblüten und Akazienhonig, mit einem Hauch exotischer Früchte. Am Gaumen ist er angenehm umhüllend, voll und mineralisch, mit einer Säure, die Frische verleiht und einen anhaltenden Nachgeschmack hinterlässt.

Empfohlene Speisen: Gut gekühlt ist er ein großartiger Aperitif. Zu Tisch passt er gut zu Vorspeisen, Krusten- und Schalentieren, rohem Fisch, Austern und zu eher leichten ersten Gängen wie Pasta und Risotto.

Empfohlene Serviertemperatur: 9-11°C.



Bezeichnung	Traube	Weinbergfläche
-------------	--------	----------------

Roero Arneis DOCG	arneis	Ha 21,00
-------------------	--------	----------

Gemeinde	Erstes Produktionsjahr
----------	------------------------

Piobesi d'Alba	2004
----------------	------

Formate

