



ROERO ARNEIS DOCG 2025

Der Roero Arneis ist ein autochthoner Weisswein aus dem Piemont. Bei der Azienda Correggia werden ca. 30% auf der Maische vergoren und der Rest imahltank unter Sauerstoffabschluss. Anschliessend reift der Wein 4 Monate im Stahltank auf der Hefe.

Der Arneis eignet sich hervorragend als Apérowein, kann aber auch zu Fischgerichten genossen werden.

Servicetemperatur: 10° - 12°C

Farbe: feines Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase: Aromen von Früchten und Bittermandeln

Geschmack: Elegant mit frischer Säure, mineralische Noten



Italien



Piemonte



Matteo Correggia



100% Arneis



4 Monate im Stahltank auf der Hefe



75 cl



6er Karton
