

Recit Roero Arneis DOCG 2022



Wissenswertes

Arneis heißt "die kleine Schwierige". Die Reben tragen wenig und reifen spät. Vielleicht auch deshalb war die alte autochthone Rebsorte Ende des 20. Jahrhunderts fast ausgestorben. Arneis wurde wiederentdeckt und mühsam im Piemont rekultiviert. Erst 2004 erhielt der Roero Arneis den DOCG-Status als kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung.
"ReCit" bedeutet auf Piemontesisch "kleiner König" und soll die Wertschätzung der Kellerei Monchiero Carbone für die autochthone italienische Weinrebenarten Arneis verdeutlichen.

Anbaugebiet

Hügel links des Tanaro. Höhenlage: 250-400 m ü.M.

Traubensorte

Arneis 100%.

Boden

Mittlere Tonerde-Schlamm-Mischung.

Herstellverfahren

Lese der Trauben in der zweiten Septemberhälfte. Die Weinbereitung dieses Weißweins erfolgt vollständig in Stahl. Reingärung bei kontrollierter Temperatur von 15-16°C. Bis zum Frühjahr nach der Ernte lagert der Arneis Recit in thermoklimatisierten Inoxbehältern. Sterile Kaltabfüllung.

Farbe

Strohgelb.

Bukett

Reiches Bukett. Mit Duft von weißen Früchten wie Äpfeln, Pfirsichen und Birnen.

Geschmack

Breite und runde Textur. Trocken, vollmundig, fruchtig und elegant.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein kalt bei 10-12°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Recit jung zu trinken. Dank seiner Frische kann dieser Arneis aber auch problemlos einige Jahre bei bester Qualität aufbewahrt werden.

Serviovorschlag

Der Recit DOCG zeigt sich ideal zu Vorspeisen und zu Fisch. Durch seine reiche Struktur ist der Weißwein aber auch ein toller Begleiter der gesamten Mahlzeit.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 4201
 Flaschen: 50.000

Alkohol: 13,50% Volumen
 Verschluss: Diamkorken

Säure: 4,80 g/l
 Anbau: konventionell

Restzucker: 3,70 g/l
 EAN: 8026027701234

Auszeichnungen:

Monchiero Carbone

Gründung: 1990
 Flaschen: 200.000
 Standort: Canale Cuneo

Besitzer: Francesco Monchiero
 Önologe: Francesco und Marco Monchiero
 Weinberge: 35 ha