



ROERO ARNEIS CORTINE DOCG

pQlin | Castagnito



Herkunft	Piemont Italien
Produzent	pQlin Castagnito
Traubensorte	100% Arneis
Vinifikation	Die frisch geernteten Trauben werden entrappt und gequetscht. Nach einer 48-stündigen Mazeration bei ca. 4°C erfolgt eine sanfte Pressung und der Most wird spontan mit natürlichen Hefen in gebrauchten französischen Eichenfässern vergoren.
Farbe	Intensiv strohgelb mit leuchtend grünlichen Reflexen
Aroma	Die Aromen erinnern an gelbfleischige Früchte mit Noten von Pfirsich, tropischen Früchten und Akazienblüten. Der Barrique Ausbau verleiht dem Wein ein angenehmer, runden Schmelz.
Charakter	Im Mund einen weichen, anhaltenden Auftakt.
Passt zu	Eignet sich hervorragend als Aperitif und als Begleitung zu Vorspeisen und ersten Gängen.
Ausschanktemperatur	11° Grad
Lagerfähigkeit	2 – 3 Jahre