

Naam	Roero Arneis
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Vietti
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOCG Roero
Druivensoorten	100% arneis

Omschrijving

De jaren '60 waren een keerpunt in de geschiedenis van het landgoed met het huwelijk van Luçiana Vietti en Alfredo Curado, oenoloog van beroep en een groot kunstliefhebber. De intuïties van Alfredo zullen de basis vormen van het domein dat we vandaag kennen, met name dankzij de creatie van één van Barolo's eerste cru's (Rocche di Castiglione - 1961), de wijnbereiding van de monocépage arneis (1967) of de uitvinding van de auteur's etiketten (1974). Inmiddels is het domein uitgegroeid tot één van de meest erkende domeinen van Italië. In 2016 werd het domein gekocht door een Amerikaans investeringsfonds, de dagdagelijkse leiding blijft wel in handen van Elena en Luca Vietti.

Vietti groeide uit tot één van de meest toonaangevende domeinen van Italië en onderscheidt zich door wijnen met een eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's als Piemonte geldt meer dan waar ook de wet van de sterkste: je bent maar zoveel waard als de ligging van je wijngaarden. De familie Curado/Vietti heeft over de jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco kunnen opbouwen. Zo is Vietti de enige producent die wijngaarden bezit in de elf dorpen die Barolo mogen produceren. Ook waren ze pioniers in het bottelen van "single vineyard" Barolo's. Door als één van de eerste wijndomeinen te exporteren naar de Verenigde Staten werd Vietti in geen tijd een grote naam wereldwijd.

De Roero Arneis heeft een strogele kleur en een neus met frisse aroma's van bloemen, citrusvruchten, meloen en amandelen. In de mond zuiver, medium van structuur met een mooie zuurtegraad die de frisheid behoudt. Evenwichtig en elegant.

Serveren bij

aperitief, charcuterie, vissoepen, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vlees + salades, asperges, vegetarische schotels, gevogelte zonder saus, Umami

Oorsprong

Wijngaarden in Santo Stefano Roero. Klei-kalksteenpercelen. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 26 jaar. Wijnstokken gesnoeid in Guyot.

Opbrengst

4.500 - 5.000 stekken/ha

Oogst

Midden september

Vinificatie

Zachte afristing en persing. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen vaten bij een temperatuur van 14-16°C, dit gebeurt zeer langzaam om een verse en intense vrucht te behouden. Halverwege de gisting wordt het vat hermetisch afgesloten om een kleine hoeveelheid natuurlijk CO2 te herabsorberen. De wijn ondergaat geen malolactische gisting.

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

Sur lie in roestvrijstalen vaten.

Analytisch

Droogextract: 19,85 g/l - totale aciditeit: 5,70 g/l - restsuikers: 1,65 g/l - sulfieten: 88 mg/l - pH: 3,40

