

Naam	Roero Arneis
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Vietti
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOCG Roero
Druivensoorten	100% arneis
Alcoholpercentage	13,50% vol
Omschrijving	Gelegen in het hart van de Langhe, in het schilderachtige dorp Castiglione Falletto, werd Landgoed Vietti in 1800 opgericht door Carlo Vietti. Het kreeg echter pas echt faam in de jaren '60, toen Luciana Vietti trouwde met Alfredo Curado, oenoloog en gepassioneerd kunstliefhebber.

De visie van Alfredo legde de basis voor het domein zoals we het vandaag kennen. Hij realiseerde baanbrekende prestaties, waaronder de creatie van één van Barolo's eerste cru's, Rocche di Castiglione (1961), de introductie van de monocépage Arneis (1967) en de ontwikkeling van de iconische auteursetiketten (1974).

In 2016 werd het domein overgenomen door een Amerikaans investeringsfonds, maar het bleef trouw aan zijn erfgoed, waarbij traditie en innovatie samenkomen om wijnen van wereldklasse te creëren.

Vietti is uitgegroeid tot één van de meest toonaangevende wijnhuizen van Italië, bekend om wijnen met een uitgesproken eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's zoals Piemonte geldt meer dan elders de wet van de sterkste: je waarde wordt grotendeels bepaald door de ligging van je wijngaarden. Vietti heeft in de loop der jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco opgebouwd. Het is zelfs de enige producent met wijngaarden in alle elf dorpen die Barolo mogen produceren, en was een van de eerste wijnhuizen die 'single vineyard' Barolo's bottelden.

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 stikken/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

