



# ROERO ARNEIS DOCG

Az. Agr. Careglio, Piemont

## 2018



Fein, diskret, floral, weissfleischig.

Der Allrounder aus dem Roero-Gebiet.

Fruchtige Noten von Pfirsich, Birne, Apfel und Blumen, besonders Akazienblüten, Ginster und Mandeln. Am Gaumen schmackhaft, mit einer feinnervigen Säure, die ihm Eleganz und eine angenehme Frische verleiht.

Land / Region:	Italien / Piemont
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Arneis
Alkohol in %:	13
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Integrierte Produktion (IP), vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	mittel
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Antipasti, Bagna Cauda, Käse wie Robiola und Toma aus dem Piemont



# AZIENDA AGRICOLA CAREGLIO



**Andrea Careglio ist ein umtriebiger Jungwinzer. Erst vor wenigen Jahren hat er das Zepter auf dem Weingut von seinen Eltern übernommen und eroberte die internationale Weinwelt im Sturm. Die acht Hektar Reben werden nach den Regeln der integrierten Produktion bewirtschaftet.**

Careglio ist ein typischer Familienbetrieb im Herzen des Roero-Gebiets – Vater, Mutter und Sohn arbeiten hier Hand in Hand. Speziell jedoch ist, dass seit Kurzem der Sohn und nicht mehr die Eltern die Verantwortung trägt. Andrea Careglio ist ein umtriebiger Weinmacher mit klarer Vision. Er ist überzeugt, dass Harmonie und Eleganz im Wein nur entstehen kann, wenn dieser im Einklang mit der Natur hergestellt wird. So werden die acht Hektar Reben heute nachhaltig nach integrierter Produktion bewirtschaftet. Careglios Weine sind authentisch durch und durch, an- und ausgebaut mit handwerklichen Methoden ganz ohne Schnickschnack. Besonders angetan hat es uns der Arneis mit seinen einnehmenden Blüten- und Obstnoten, mit seiner zurückhaltenden Säure aber stimmigen Frische. Ein perfekter Sommerwein, den wir eben nicht nur im Sommer gerne trinken.