Roero Arneis



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Piemont
APELACJA	Roero DOCG
SZCZEP	Arneis
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Subtelny ale złożony aromat, na który składają się m.in. rumianek i białe polne kwiaty, jabłko, gruszka, nektarynka oraz nieco kamiennej mineralności. Zapach wina niesie zapowiedź wielkiego orzeźwienia!

Smak:

W ustach wino prezentuje ciekawe zestawienie nieco pełniejszej budowy i zapowiadanej świeżości, która wzmocniona jest subtelnym szczypaniem na czubku języka. Smakuje zwłaszcza owocami z białym miąższem i cytrusami, a w tle przewija się lekki niuans miodowy.

Potrawy:

Krewetki w sosie maślanym, homar

Więcej informacji:

Po spontanicznej fermentacji wino dojrzewa nad osadem w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Giacomo Fenocchio

GIACOMO FENOCCHIO

Giacomo Fenocchio jest producentem wiernym tradycyjnemu stylowi wytwarzania Barolo. Charakterystyczna dla takiego podejścia jest długa maceracja i fermentacja ze skórkami oraz rozciągnięty okres dojrzewania w zbiornikach z dębu slawońskiego.

Początek uprawy winorośli i produkcji wina w Monforte d'Alba przez rodzinę Fenocchio datuje się na rok 1894 i przez cały ten czas firma pozostaje w ich rękach. Dziś przedsięwzięciem steruje Claudio, który jest już piątym pokoleniem zajmującym się winem. Na 14 hektarach własnych winnic uprawiane są klasyczne czerwone szczepy Piemontu - Nebbiolo, Barbera, Dolcetto oraz Freisa, z kolei białe winorośle to mniej znany autochtoniczny szczep Arneis.

Warto wspomnieć, że Fenocchio posiadają swoje parcele między innymi w tak uznanych i prestiżowych crus jak Cannubi, Villero, Castellaro i Bussia, z których powstają wina single vineyard, precyzyjnie odzwierciedlające terroir poszczególnych obszarów apelacji Barolo .

Śmiało można stwierdzić, że wina od Giacomo Fenocchio noszą miano klasycznych. Już dziś ich degustacja dostarcza wielu emocji i doznań, a z upływem czasu z pewnością zaoferują ich jeszcze więcej.