

Chiesa Carlo, Roero Arneis Quin DOCG 2017

Vinifikation:

Druer: 100% Arneis

Terroir: Druerne til denne vin vokser i det stejlt bakkede landskab Santo Stefano i Roero. Stokkene er 60 år gamle og gror på bakker med syd- og østlig eksponering med svimlende 55% skråninger - et meget svært tilgængeligt terræn at dyrke vin i. Jordbunden består primært af sand. Beplantningstætheden er 5500 stokke pr. hektar.

Høst: Druerne er høstet i hånden og nænsomt transporteret tilbage til vingården i små kasser.

Lagring: Efter høst presses vinen og fermenterer på ståltank ved lav temperatur. Vinen ligger herefter 6 måneder på ståltank ved lav temperatur.

Bonusinfo: Der produceres kun sølle 4000 flasker af denne vin om året.

Vinens udtryk:

Farve: Lys strågul farve.

Duft: Som at træde ind i en urtehave og blomsterhave på en ekstremt varm og solrig dag, brager vinens duftaromaer op af glasset. Vinen besidder smukke landlige og blomstrede noter, men uden at dette bliver for påtaget. Det giver vinen en aromatisk og karakterfuld duft med modne aromaer af kvæde, oxideret revet æble og fersken. Frugten kommer dog aldrig til at fremstå tung idet vinens florale noter af bl.a. akacieblomster giver vinens duft vinger at flyve med. Lader man vinen stå lidt i glasset viser næsen interessante noter af makron og ristede nødder.

Smag: Vinen virker i munden livlig og sprælsk – dog uden den massive frugtsyre, som man tit finder i f.eks. Riesling. Syren er tilstede men uden at overtage hele paletten. Den gør frugten saftig og lækende mens vinens krydrede noter giver smagen fylde og varme – især på vinens finish bliver disse krydrede noter tydelige. Det her smager drøngodt – en udpræget madvin!

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2018-2022

Serveringsforslag: Selvom at Arneis-druen ikke er så kendt, så har den nærmest gastronomisk-schweizerknivslignende egenskaber. For når det kommer til at sætte mad til vinen, så er der virkelig mange muligheder. Blot man husker at denne vin ikke har fået fad og derfor ikke skal ledsages af alt for kraftige og fede retter. Perfekt til et ostebord sammensat af friske, salte og syrlige oste samt oste med delikate og nøddeagtige smage. Gem de tunge og stærke oste til hvidvine med mere sukker. Prøv også vinen til charcutteri eller tapas. Slutteligt vil vinen også nemt klare forretter med hvid fisk og skaldyr - såsom østers, muslinger og krappe.

Serveringstemperatur: Ca. 10-12 grader.