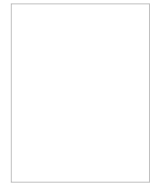


# VITE COLTE ROERO ARNEIS VILLATA



## Druivenrassen en vinificatie

Het belangrijkste teeltgebied voor de Arneis druif is de Roero, een gebied met magnifieke heuvels op de linkeroever van de Tanaro rivier. Hier stimuleren kalkachtige en kiezel bodems de ontwikkeling van geparfumeerde, elegante wijnen. Na zachtjes persen ondergaat de most ongeveer 10 dagen een gekweekte gist fermentatie bij 16-18°C. Een laatste cruciale stap is een korte rijping in de fles om de structuur van de wijn en de complexiteit van het bouquet verder te verbeteren.

## Proefnotitie

Intens, strogeel van kleur met groene reflecties. Het bouquet geeft hints van exotisch fruit, rijpe peer, appelbloesem en witte pruim. Vet en genereus in de mond met een parade van wit en geel fruit (vooral perzik en appel) die rijp maar ook voldoende fris onderbouwd zijn. In de mooie lange afdronk zit een toets van amandel.

## Wijn/spijs

De Roero Arneis gaat perfect gepaard met antipasti, kalfsvlees, zeevruchten en schaaldieren.

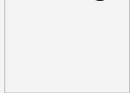


## PRODUCENT

### Vite Colte

Vite Colte is een topproducent gevestigd in Barolo, in het hart van het Langhe gebied. De filosofie is simpel: ze produceren alleen wijn uit Piemonte en alleen DOC en DOCG wijnen. De wijnmakerij is op wijngebied en qua architectuur state of the art. De hoge kwaliteit wordt gegarandeerd door een ruime selectiemogelijkheid uit maar liefst 5000 hectare met passie geteeld door 2500 boeren.

### Info logo



## INFO

Productnummer	5106/25	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Piemonte	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	4	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.5	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8007430301600
		GTIN verpakking	8007430501000