



OLIVERO MARIO

RODDI
COMUNE DEL BAROLO

Olivero Mario: Langhe Arneis

Arneis er vores hvide oprindelige drue, der dateres tilbage til 1500 i Roero-området, men dens moderne vinfremstillingshistorie startede i 70'erne. Jeg startede produktionen i 2009 som min første erfaring med produktion af hvidvin. Druens karakteristiske egenskaber er bragt op i glasset takket være den kolde maceration før fermentering, mens en langsom gæring udvikler dens levetid og karakter.

Druesort: 100% Arneis

Vinmark placering: druer kommer fra en vingård i Alba.

Druehøst: midten af september.

Vinfremstilling: De håndplukkede druer samles i små kurve, derefter afstemmes, knuses og køles forsigtigt. De udsættes for en 48 timers kold maceration, når kontakten mellem skindene og mosten gør det muligt at forstærke dens aromaer, farve og saft. Ved afslutningen af macerations processen adskilles mosten fra skindene og udfører en gæring ved lav temperatur.

Aldring: Arneis opbevares i tanke i rustfrit stål i 5 måneder fra alkoholfermentering uden tilsætning af sulfitter. Det aftappes om foråret med den største omhu for at bevare dets friskhed og levetid. Mængden af sulfitter i en flaske er lavere end 90 mg / L, langt under den lovlige grænse på 200 mg / L. Organoleptiske egenskaber: farven er intens strågul med gyldne nuancer. Aromaer af pære, gul fersken og grapefrugt kombineres med noter af honning og safran under aldriingsprocessen. I ganen er den rig og frugtagtig, smag (dette er det vigtigste træk ved Arneis), med mineraltip og en langvarig eftersmag.

Parring: fremragende som aperitif, serveres det bedst med fiskeretter med fisk og skaldyr, grøntsager, oste og magert kød. Ideel til forretters første retter med grøntsager og tomat eller med hovedretter baseret på magert kød og fisk, dets gastronomiske parring har ingen grænser.

Serveringstemperatur: mellem 11 ° og 13 ° C. Det kan værdsættes fuldt ud op til 4-5 år efter høst årlig flaskeproduktion: ca. 4000 fl.

