



Deltetto, Canale (Piemont)

## Arneis Roero DOCG

<b>Jahrgang</b>	2025
<b>Produzent</b>	Deltetto
<b>Region</b>	Piemont
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5% vol.
<b>Traubensorten</b>	100% Arneis

### Vinifikation

Der aus der Einzellage Daivej stammende Arneis wird unter temperaturkontrollierten Bedingungen vergoren und anschliessend im Edelstahltank ausgebaut.

### Unsere Degustationsnotiz

Der Arneis verfügt über eine dezente, strohgelbe Farbe und duftet nach exotischen Früchten, Äpfeln und Maulbeeren. Im Gaumen wunderbar fruchtig mit einer frischen, säurebetonten Art. Er passt wie kaum ein anderer Wein als Aperitif und als Einstieg in die opulente und schmackhafte Küche des Piemonts.

### Deltetto

Der sympathische und bescheidene Antonio Deltetto übernahm im Jahr 1977 den Familienbetrieb und wandelte die damalige Handelskellerei in ein reines Selbstkelterunternehmen um. Mittlerweile umfasst das Weingut über 21 Hektar Rebland. Das Hauptaugenmerk liegt auf dem weissen Superstar Arneis, aber auch bei den Rotweinen zeigen die Deltettos gesunden Ehrgeiz und viel Können. Heute führen die Kinder Carlo, Cristina und Claudia die Familientradition fort - im Einklang mit der Natur, wie es ihnen ihr Grossvater Carlo (liebevoll «Carlin» genannt) gelehrt hat.



### Passend zu

