


BRIC CENCIURIO ROERO ARNEIS DOCG 2016



Producent	Bric Cenciurio
Land	 Italien
Område	Piemonte
Årgang	2016
Druetype(r)	Arneis
Lagring	5 år
Alkohol	13.5%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



Nydes alene



Pastaretter



Skaldyr

KUN
149,00

SMAGSVARIANTER



Friske æbler



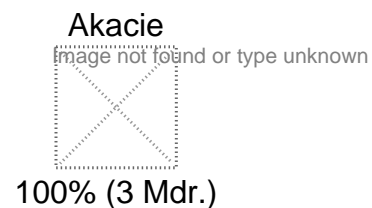
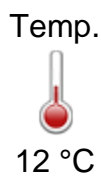
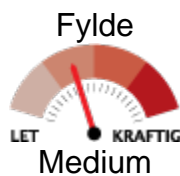
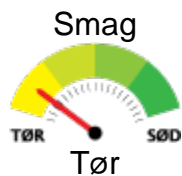
Blomster



Eksotiske frugter

OPSKRIFTER

EGENSKABER



BRIC CENCIURIO ROERO ARNEIS DOCG 2016

BESKRIVELSE

Roero Arneis

Lækker tør hvidvin fra Piemonte i Norditalien lavet på Arneis-druen, der næsten var ved at forsvinde fra den italienske vinscene.

Lagret 5-7 måneder på akaciefade.

Lys gylden farve i glasset.

Kraftige noter af æbler, blomster og pære.

Nyd den som et skønt glas for sig selv eller til tapas, skaldyr og pasta.

BRIC CENCIURIO ROERO ARNEIS DOCG 2016

PRODUCENTEN

Bric Cenciurio

Bric Cenciurio ligger i hjertet af Langhe i bakkerne ved byen Barolo i Norditalien.

Vingårdens navn, Bric Cenciurio," betyder toppen af bakken Cenciurio.

Bric Cenciurio blev grundlagt i starten af 1990'erne af Franco Pittatore og Carlo Sacchetto.

De to venner ønskede at forene deres to familiers ejendomme, så de kunne starte med at fremstille vin i eget navn.

I dag ledes vingården af Alessandr og Alberto Pittatore i fællesskab med deres mor Fiorella Sacchetto og deres onkel Carlo Sacchetto.

De to familier har valgt at fokusere på lokale druesorter som Nebbiolo, Arneis, Barbera og Dolcetto.

Vingården råder over 12 hektar med vinmarker, der ligger spredt ud over de tre områder Barolo, Castellinaldo og Magliano Alfieri.

Druerne høstes manuelt og sorteres nøje, inden de anvendes til vinfremstilling.

Der anvendes moderne teknologi i kombination med traditionelle metoder som fx at følge månens faser, når vinen tappes og kommes på flaske.