

DRINKS.

Deltetto Roero Arneis San Michele DOCG 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40971422
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Deltetto, Corso Alba 43, 12043 Canale, Italie
Marque	Deltetto
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	avec une acidité équilibrée, une minéralité et des arômes d'agrumes, de pêches, de pommes, de vanille ainsi que de fleurs de miel.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Arneis
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	entrées, Apéro, charcuterie, grillades

Description

Les collines du Roero, paysage viticole respecté du Piémont, se sont formées il y a environ deux millions d'années. À cette époque, le Roero et les Langhe formaient encore un plateau continu, qui a toutefois été divisé en deux au fil du temps par l'action des rivières. La région est devenue célèbre pour ses vins blancs Arneis et ses vins rouges Nebbiolo et bénéficie du statut DOCG depuis 2005. En 1953, Carlo et Catterina Deltetto ont établi leur cave dans le village de Canale. L'entreprise familiale a ensuite été transmise à Tony et Graziella, qui en ont maintenant confié la responsabilité à leurs enfants Carlo, Cristina et Claudia. La famille pratique la viticulture biologique et a fait certifier son exploitation en 2017. Le vin DOCG San Michele est basé sur le cépage Arneis, déjà connu en Italie au 15e siècle et redevenu populaire depuis les années 1990, après que sa population ait diminué de façon drastique. À Canale, où les pêches étaient autrefois la principale culture, la superficie plantée n'a cessé d'augmenter depuis ce retour. Les vins d'Arneis ont des saveurs qui rappellent les melons, les pommes, les poires, les amandes, le miel et les herbes. Le vin blanc de la famille Deltetto est fermenté en cuve de ciment et en barrique, puis vieilli pendant six mois en cuve d'acier inoxydable et en fût de chêne français. Il est également vieilli en bouteille pendant un certain temps. Avec ses arômes de fruits tropicaux, de pommes et de vanille, le Roero Arneis San Michele convient comme vin d'apéritif ou comme accompagnement d'entrées et de hors-d'œuvre. La température optimale de consommation est de 9°C.