

## Roero Arneis

### Enrico Serafino, DOCG

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Arneis
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, florales Bukett, fruchtig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu leichten Reis- und Nudelgerichten, zu Fisch und weißem Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 12

#### Charakteristika

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Besticht in der Nase mit seinem delikaten, komplexen Fruchtbukett. Am Gaumen trocken, frisch und lang anhaltend.

#### Klima/Terroir

Die schroffen Hügel des Anbaugebiets Roero haben kalkig-lehmige, mäßig kompakte Böden und sind in einigen Untergebieten von einem hohen Sandanteil gekennzeichnet. Hier herrscht gemäßigtes, kontinentales Klima mit warmen Sommern und hohen Niederschlagsmengen.

#### Ausbau

Nach der kalten Mazeration der Trauben erfolgt die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur.

#### Das Weingut

Enrico Serafino gründete 1878 im geschichtsträchtigen Städtchen Canale d'Alba eine eigene kleine Kellerei. Von Anfang an stellte er sich der kühnen Herausforderung, in Sachen Weinbereitung neue Wege zu gehen, ohne ganz auf traditionelle Errungenschaften zu verzichten. Er setzte sich vor allem für ein hohes Qualitätsniveau der regional typischen Weine wie Roero Arneis und Barbera ein und wurde so zu einem der ganz großen Pioniere des piemonteser Weinbaus. Das Weingut stieg rasch zu einem führenden Betrieb der Region auf und wurde mit unzähligen Auszeichnungen und Medaillen bedacht. An dem Zuspruch der Weinkritiker hat sich bis heute nichts geändert, auch nicht an der bedingungslosen Qualitätsphilosophie des Firmengründers. Der Fokus liegt weiterhin auf den klassischen Weinen des Piemonts.

