

Cornarea Roero Arneis Terre dei Ro DOCG

Roero Arneis ist die weiße Spezialität des Piemont – aromatisch fein, elegant strukturiert und deutlich anders als die kräftigen Rotweine der Region. Cornarea zählt zu den prägenden Erzeugern des Roero und hat die Rebsorte Arneis früh konsequent auf Qualität ausgerichtet. Die Weinberge rund um Canale sind bekannt für ihre sandigen, kalkhaltigen Böden, die Arneis eine besondere Finesse, florale Aromatik und einen oft leicht nussigen Ton verleihen. Der „Terre dei Ro“ steht für einen seriösen, nicht überzeichneten Arneis-Stil: klar, strukturiert, sehr sauber vinifiziert und mit hervorragender Speiseeignung.

Vinifikation

Schonende Pressung, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl. Anschließend Lagerung auf der Feinhefe, um Textur und Länge auszubauen.

Verkostungsnotizen

Birne, weißer Pfirsich, Blüten und eine feine Mandelnote. Am Gaumen ausgewogen, mit gutem Zug, feiner Struktur und elegantem, trockenem Finale.

Speisenbegleitung

Ideal zu Vitello Tonnato, hellem Fisch, Pasta mit Gemüse oder Geflügel.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	301 kJ
Brennwert kcal	72 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.3 g
davon Zucker	0.3 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Verschlusstyp	Korken
Passt zu	rotes Fleisch, Vitello Tonnato, Pasta, Helle Fische
Alkoholgehalt	13,00%
Rebsorte	Roero Arneis
Region	Piemont
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**.

Inverkehrbringer

Azienda Agricola Cornarea SOC
Via Valentino 10b 12043 Canale d ´ Alba (CN) Italien