

Cornarea Roero Arneis DOCG

Cornarea zählt zu den historischen Erzeugern des Roero und widmete sich bereits in den 1970er Jahren der Wiederbelebung der fast ausgestorbenen Rebsorte Arneis. Die Weinberge liegen auf sandigen, kalkhaltigen Hügeln rund um Canale – Böden, die dem Arneis seine typisch feine Frucht, leichte Kräuterwürze und die elegante Struktur verleihen.

Vinifikation

Schonende Pressung, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl zur Erhaltung der Primäraromen, kurze Feinhefelagerung.

Verkostungsnotizen

Noten von Birne, Pfirsich, Zitrus und weißen Blüten, ergänzt durch eine zarte Mandelnote. Am Gaumen frisch, fein strukturiert und klar, mit leicht mineralischem Finale.

Speisebegleitung

Hervorragend zu Vitello Tonnato, gegrilltem Fisch, Risotto mit Kräutern oder leichten Vorspeisen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Passt zu	Fisch, Apéritif, Vorspeisen, Risotto, gegrillter Fisch, leichte Gerichte, Vitello Tonnato
Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Verschlusstyp	Korken
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