



Roero Arneis "Daivej"

Denominazione di Origine Controllata Garantita



La storia viticola della nostra famiglia ha origine in Canale, dalla stessa collina in cui ancor oggi coltiviamo il nostro Roero Arneis. Il nome piemontese "dai vej", tradotto "i vecchi", vuole essere un omaggio ai nostri antenati.

"daivej", che in realtà sarebbe "dai vej", che letteralmente tradotto dal piemontese all'italiano diventa "dai vecchi". Un nome con cui la cantina Deltetto identifica il proprio Roero Arneis, figlio (come sbagliarsi) di quelle terre che appartengono da sempre al cascinale di origine della famiglia. Un Arneis, quello prodotto dalla cantina cuneense, che matura parte in cemento e parte in acciaio, per arrivare e regalare un sorso tipico, fresco, fruttato e gradevole. Elegante nella sua fragranza, è un Arneis versatile a tavola, capace di abbinarsi alle più diverse preparazioni.

VITIGNO
Arneis

VINIFICAZIONE
Fermentazione a 16 °C in acciaio

MATURAZIONE
In acciaio e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Cristallino, dal colore giallo paglierino; olfatto essenzialmente fruttato con preponderanza di frutta esotica e mela croccante, leggermente floreale in coda; in bocca fresco ed elegante con un netto richiamo al naso

ABBINAMENTI
Perfetto come aperitivo, ma allo stesso tempo versatile. Potete sbizzarrirvi, dai tipici antipasti e primi piemontesi, fino ai più particolari piatti esotici

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 °C

ALLERGENI: Contiene solfiti

