



PERDAUDIN

Roero Arneis docg

WEINBERG

Rebsorte: *Arneis*
Standort: *Monteu Roero*
Höhe: *320 m über NN*
Hangausrichtung: *süd*
Boden: *sandig, kalkhaltig, reich an Muscheln*
Alter der Reben: *mehr als 35 Jahre*

WEINLESE

Zeitpunkt: *September*
Art der Lese: *Handlese in 20 kg Kisten*

VINIFIKATION

Mazeration: *keine, Ganztraubenpressung*
Kein Biologischer Säureabbau
Ausbau: *Edelstahltank mit "Battonage" für 7 Monate*
Lagerung und Trinkempfehlung: *liegend lagern, 5-6 Jahre*

SENSORISCHE AUSPRÄGUNG

Intensive strohgoldene Farbe
Aromen von weißen Blüten wie Acacia und Orangenblüten,
Noten von Ananas und Birne.
Am Gaumen stark und voluminös, warm, mit schöner Länge und einer charakteristischen und angenehmen Mineralnote.

Empfohlene Trinktemperatur: 12-13°C