

Vitt vin



## Vite Colte Roero Arneis Villata 2025

Vite Colte

Pris 149 kr

nr 60161001 - 750 ml

**Ursprung** Piemonte

**Druvor** Arneis

**Alk. halt** 13%

Arneis är en klassisk druva från Piemonte som ger eleganta och aromatiska viner med inslag av päron, persika, citrus och vita blommor. Druvan odlas främst i Roero, där de kalkrika jordarna bidrar till vinernas friska mineralitet och fina balans.

**Skörd/Vinifikation:** Vinrankorna växer i lätta jordar med hög halt av kisel, i ett särskilt mikroklimat, vilket bidrar till vinets aromatiska och eleganta karaktär. Druvorna handsköras tidigt på morgonen, och efter skörden genomgår de en kallmaceration följt av en varsam pressning. Musten jäser därefter under temperaturkontrollerade ståltankar vid 16–18 °C i cirka tio dagar och lagras därefter på sin jästfällning (sur lie). Den sista viktiga fasen i vinets framställning är en kort tids flasklagring, vilket bidrar till att utveckla dess struktur och behagliga bouquet.

**Smakbeskrivning:** Komplex och intensivt fruktig i doften med tilltalande inslag av vanilj. Välbalanserad och elegant med en lång och harmonisk avslutning där toner av persika och honung framträder.

**Passar till:** Risotto med sparris eller svamp, grillad kyckling. Perfekt till antipasti med chark, oliver och milda ostar.

### Om producenten

Egentligen handlar det om en övergång av de bästa och mest motiverade odlarna från nuvarande företaget Terredavino, till det nya Vite Colte. Detta arbete har pågått under 20 år men det är först nu, under ledning av Piero Quadrumolo (vd på Vite Colte) som arbetet slutförts.

Totalt handlar det om 180 odlare som tillsammans representerar 300 hektar vinodlingar i Piemonte. Många odlare arbetar för ekologisk certifiering inom den närmsta framtiden. Daniele Eberle är ansvarig för samordning av alla odlare hos Vite Colte. Under sitt arbete träffar han familjer som har brukat marken under flera generationer ända sedan slutet av 1800-talet. Alla odlingar befinner sig i ett område som ligger på UNESCO's lista över världsarv. Övervägande del av odlingarna har äldre stockar som ger lägre avkastning, helt mogna druvor och högre kvalitet. En stor del av produktionen gäller druvan barbera som kräver mycket arbete för hand i vingårdsarbetet. En annan viktig druva är självklart nebbiolo, där den långa traditionen och nedärvda kunskapen hos odlarna, ger Vite Colte möjlighet att skapa högklassiga viner.

Chefsvinmakare är Bruno Cordero som till sitt förfogande har en modern vinifieringsanläggning från år 2000. Traditionell vinmakning tillämpas där barbera-vinet normalt sett ligger 12-18 månader i 225L ekfat medan nebbiolo-vinet får vila 24-36 månader i stora 5000L ekfat.