



Roero Arneis DOCG Villata 2025

Ein Hauch Minze und Williamsbirne,
sommerlich mit Aprikosen und
Lindenblüten, feine Tanninstruktur

Winzer: Vite Colte

Region: Piemont

Rebsorte: 100% Arneis

Farbe: weiß

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 13.0 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu Omelett mit Kräutern, Pasta mit
weißem Fisch, auch zu Wiener Schnitzel

0.75 l – Bestellnummer 37325

Vite Colte Piemont

Die Kooperative Vite Colte ist eine Tochterfirma der 1980 gegründeten Genossenschaft Terre da Vino. Sie sitzt im Ort Barolo im Herzen der Langhe und produziert die klassischen Rebsortenweine der Region. Für Vite Colte bewirtschaften 180 Weinbauern 300 Hektar Weinberge. Daniele Eberle ist der agronomische Ansprechpartner, der die Winzer in allen Belangen der Rebpflege berät, vom Anlegen neuer Anlagen, über den Anschnitt, die Düngung, die Laubarbeiten bis zum richtigen Lesezeitpunkt. Einige

haben mit seiner Hilfe damit begonnen, auf ökologische Landwirtschaft umzustellen. Bruno Cordero ist der verantwortliche Mann im Keller, der das Beste aus dem gelieferten Traubenmaterial herausholt. Einer der wichtigsten Weißweine im Portfolio ist der Gavi di Gavi Cà da Bosio. Das Anbaugebiet der DOCG Gavi umfasst 1.500 Hektar. Nur wenn der Wein aus dem Ort Gavi kommt, darf er sich Gavi di Gavi nennen.