

Roero Arneis Camestri DOCG, Marco Porello

Camestri är ett vitt vingårdsbetecknat vin på 100% Arneis. Druvorna odlas i sydostliga sluttningar i staden Vezza d'Alba. Jordmånen i vingården består av sand med inslag av kalksten. Druvorna skördas för hand, oftast under den första veckan i september. Druvorna krossas varsamt för att inleda sin första alkoholjäsning i temperatur-kontrollerade ståltankar. Druvmusten ligger sedan tillsammans på sin jästfällning tills det är dags att buteljera vinet. Detta vin får en lättsam filtrering.



Årgång	2021
Druvsort	Arneis
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Vingårdsläget Camestri i staden Vezza d'Alba
Producent	Marco Porello
Altitud	250 m ö h
Jordmån	En blandning sand och kalksten
Skördeuttag	8000 kg druvor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Efter skörden pressas druvorna varsamt och inleder alkoholjäsningen i temperaturkontrollerade ståltankar
Utveckling och lagring	Vinet ligger på sin jästfällning tills det buteljeras

Kommentar

Färg: Halmgul

Doft: Frisk och fruktig doft av gröna äpplen, citrus med aromatiska toner.

Smak: Vinet har en intensiv och frisk syra med smak av äpplen, citrusskal, vita blommor och mineralitet.

Passar till: Servera gärna vinet till en sesam- och fetastgratinerad fiskfilé med pressad lime, kapris och dill. Annars är detta vin svårslaget till syrliga ostar eller till olika härliga charkuterier.

Marco Porello

Första vingårdarna hos Porello planterades i början av 1900-talet men det var först på 30-talet som Marcos farfader Cesare Porello lade grunden till vad som skulle bli familjens fokus - Att framställa vin från sina egna ägor. Efter att Cesares söner Riccardo och Ettore framgångsrikt förvaltat detta arv och fört familjens vinproduktion framåt tog Marco Porello över produktionen från och med året 1994. Med investeringar i modern utrustning i vineriet framställer Marco Porello väldigt rena och välbalanserade viner från sina ägor. Förutom Arneis odlar man även en del Favorita, Barbera och Nebbiolo.