Roero Arneis Classico DOCG, Marco Porello

Druvorna till denna Roero Arneis odlas i de olika vingårdarna San Michele, Renesio, Tanone, Vallupera, Bastia och Colla som är utspridda i de båda städerna Canale d´Alba och Vezza d`Alba. Dessa olika vingårdar är terrasserade på kullar med gynnsam solexponering och en kalkrik jordmån med dominans av sand som bidrar till den mineraliska syran i vinerna från Marco Porello.

Årgång	2025
Druvsort	Arneis
Alkoholhalt	13%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Roero
Producent	Marco Porello
Altitud	250 m ö h
Jordmån	En blandning av kalkrik sand och lera
Skördeuttag	10000 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 blommiga toner och mineralitet

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

Passar till: Servera gärna vinet till en sesam- och fetaostgratinerad 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.