

Vergani

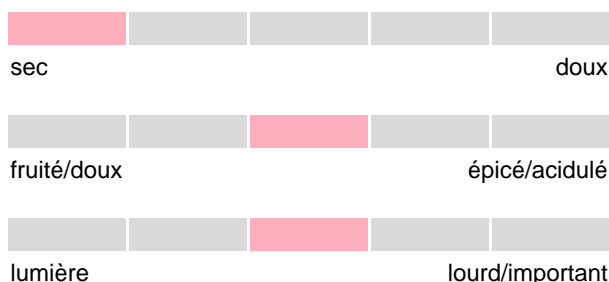


CAMESTRI ROERO ARNEIS DOC MARCO PORELLO 75CL



Roero Arneis DOCG, Marco Porello, Piémont, Italie

Profil de goût



Millésime 2023

Notes

Accompagnement apéritif, poisson, plats de légumes, volaille

Vinification Fermentation alcoolique de 20 jours à température contrôlée. Élevage en cuve d'acier. Le vin reste sur les lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Les variétés de raisin 100% Arneis

Alcool 13.5%

Format 75 cl

Prix / Classements James Suckling (2020) 90/100 Punkte

MARCO PORELLO

Das Beharren auf der Fortsetzung der Familientraditionen, die im Laufe der Zeit überliefert wurden, stellt einen unschätzbaren Wert für Familie Porello dar. Deren erste Weinberge gehen auf die erste Hälfte des vergangenen Jahrhunderts zurück. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde das Erbe von den Kindern Riccardo und Ettore angetreten. Es waren die Jahre des Wirtschaftsbooms und der Industrialisierung Italiens. Der Familienbetrieb, nun in der dritten Generation, wird heute von Riccardos Sohn Marco geführt. Er übernahm die Leitung des Familienbetriebs im Jahre 1994, nachdem er an der Scuola Enologica di Alba (Cuneo) das Hochschuldiplom in Oenologie erworben hat und einige wichtige Erfahrungen in Frankreich, in der Region von Bordeaux, und in der Toscana sammelte.