



**Maahantuoja:** Fine Brands  
**Maa:** Roero Arneis DOCG  
**Tuottaja:** Prunotto  
**Rypäleet:** Roero Arneis DOCG

# Prunotto Roero Arneis

ROERO ARNEIS DOCG - VALKOVIINIT

Kukkea ja hedelmäinen Roero Arneis, jossa tuntuva hapokkuus. Rypäleen nimi "Arneis" tarkoittaa piemonten murteella oikukasta, hankalaa. Lajike on haastava viljeltävä, ja olikin sen takia häviämässä kokonaan muutama vuosikymmen sitten. Nykyään Roero Arneis elää uutta kultakauttaan, ja siitä valmistetaan kahta tyyliä; pähkinään vivahtavaa, ja toisaalta hedelmäisempää. Prunotton Roero Arneis edustaa hedelmäisempää tyyliä.

**Viinin valmistus:** Viini käy 15 päivää 18asteessa. Ennen pullotusta viini lepää vielä terästankeissa muutaman kuukauden. Viini sopii myös vegaaneille. Allergeenit: sulfiitti.

**Kasvuympäristö:** Rypäleet kasvavat Roeron hiekka- ja savipitoisilla mailla.

**Väri:** Kalpean keltainen, vihreitä häivähdyksiä

**Tuoksu:** Runsaasti kukkia ja hedelmäisyyttä

**Maku:** Pitkä maku, raikas hapokkuus ja runsas hedelmäisyys

**Ruokasuositus:** Monenlaisille kalaruville tai antipastoille.

## Tuottajan tiedot

Piemonten Albassa sijaitsevan Prunotton tilan tarina on saanut alkunsa vuonna 1904. Ensimmäinen sadonkorjuu tilalla oli vuonna 1905. Marchesi Antinorin perhe aloitti vuonna 1989 yhteistyön Prunotton kanssa hoitamaan aluksi vain jakelua. Prunotton omistajien jäädessä eläkkeelle ryhtyi Marchesi Antinorin perhe kuitenkin hoitamaan myös viinien tuotantoa.

Viinitarhoja tilalla on yhteensä 50 hehtaarin verran eri puolilla Langhea ja Monferratoa. Eri tarhalohkoilta saadaan rypäleitä niin Baroloon kuin myös Moscato d'Astiin, Arneisiin sekä tilan tuottamiin kahteen grappaan. Näiden lisäksi viinintuotantoon kuuluu muita tunnettuja Piemonten viinejä kuten Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba ja Nebbiolo. Prunottolla tehdään aktiivisesti tutkimusta. Uusien metodien tehokkuutta ja rypäleiden laatua mitataan joka vuosi.

**Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.**



Fine Brands Oy

