

Deltetto, Canale (Piemont)

Arneis Passito Bric du Liun



Jahrgang	2023
Produzent	Deltetto
Region	Piemont
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	100% Arneis

Vinifikation

Das Traubengut vom Arneis Passito stammt aus der alten Parzelle "Bric du Liun" und wird mit einer leichten Überreife gelesen. Die Trauben trocknen anschliessend für etwa 2 Monate in kleinen Holzkassetten an der frischen Luft, bevor die Pressung erfolgt und der hochkonzentrierte Most in Barriques vergoren wird.

Unsere Degustationsnotiz

Wunderschöne goldgelbe Farbe. Intensiver Duft nach Aprikosen, Birnen, Honig, reifen Früchten und Nüssen. Bemerkenswertes Spiel zwischen Süsse und Säure mit einer tollen Balance. Sehr konzentriert, saftig mit einer leichten Mineralik. Langanhaltendes, gut ausbalanciertes Finale.

Deltetto

Der sympathische und bescheidene Antonio Deltetto übernahm im Jahr 1977 den Familienbetrieb und wandelte die damalige Handelskellerei in ein reines Selbstkelterunternehmen um. Mittlerweile umfasst das Weingut über 21 Hektar Rebland. Das Hauptaugenmerk liegt auf dem weissen Superstar Arneis, aber auch bei den Rotweinen zeigen die Deltettos gesunden Ehrgeiz und viel Können. Heute führen die Kinder Carlo, Cristina und Claudia die Familientradition fort - im Einklang mit der Natur, wie es ihnen ihr Grossvater Carlo (liebevoll «Carlin» genannt) gelehrt hat.



Passend zu

