

Deltetto, Canale (Piémont)

Arneis Passito Bric du Liun



Millésime	2023
Viticulteur	Deltetto
Région	Piémont
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Arneis

Vinification

Les raisins d'Arneis Passito proviennent de la vieille parcelle "Bric du Liun" et sont cueillis avec une légère sur maturité. Les raisins sèchent ensuite durant environ 2 mois à l'air frais dans des caissettes en bois avant d'être pressés pour donner un moût extrêmement concentré, mis à fermenter en barriques.

Notre note de dégustation

Merveilleuse robe dorée. Arômes intenses d'abricots, de poires, de miel, de fruits mûrs et de noix. Remarquable alliance entre l'acidité et le sucre pour une balance parfaite. Très concentré, juteux et légèrement minéral. Belle longueur en bouche, bien équilibrée.

Deltetto

Antonio Deltetto, sympathique et modeste, a repris l'exploitation familiale en 1977 et a transformé l'ancienne cave commerciale en une entreprise de pressurage intégrale. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur plus de 21 hectares de vignoble. L'accent est principalement mis sur la superstar blanche Arneis, mais les Deltetto font également preuve d'une ambition saine et d'un grand talent dans les vins rouges. Aujourd'hui, les enfants Carlo, Cristina et Claudia perpétuent la tradition familiale, en harmonie avec la nature, comme leur grand-père Carlo (affectueusement surnommé "Carlin") le leur a enseigné.



Convient avec

