

Deltetto, Canale (Piémont)

## Arneis Roero DOCG



<b>Millésime</b>	2025
<b>Viticulteur</b>	Deltetto
<b>Région</b>	Piémont
<b>Degré</b>	13.5% vol.
<b>Cépages</b>	100% Arneis

### Vinification

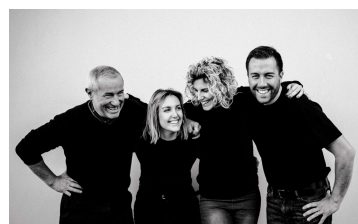
L'Arneis provient de la parcelle unique de Daivej et subit une fermentation à température contrôlée avant d'être élevé en cuve inox.

### Notre note de dégustation

L'Arneis arbore une robe décente jaune paille et un parfum de fruits exotiques, de pommes et de mûres blanches. Merveilleusement fruité au palais avec une note fraîche d'acidité, c'est le vin de l'apéritif par excellence. Il ouvre aussi à merveille un opulent et savoureux repas piémontais.

### 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

