

Rali Wine

When the passion comes true ...

GIANAT

Roero Arneis docg

NEGRO

Производствена зона

Piemonte Italia, Monforte Roero

Лозя

Тип: Бяло

Грозде: Arneis

Терен: варовита със среда текстура

Надморска височина: 330 м над морското равнище

Възраст на лозята: над 25 години

Беритба: Септември, ръчно бране

Отлежаване

8 месеца във френски дъбови бъчви (от гората Allier),

15% ново дърво. Vatonnage на всеки 15 дни.

Стареене в бутилката: около милион години

Рафиниране

В хоризонтално положение бутилка, 6-7 години.

Сетивност

Интензивен сламено жълт цвят.

Ароматът е богат, с нотки на лешник, див копър, ванилия, градински чай и вар.

Вкусът е богат с ясно изразен минерална вкус.

Послевкусът е сладък, с нотки на ванилия и печено кафе.

Сервиране

Препоръчително е да се сервира на 13°C

