



Vite Colte



Italien

Piemont



Roero Arneis Villata 2024 Vite Colte

Weingut

So schnell kann es manchmal gehen. Vor kurzem noch das Aushängeschild des italienischen Weinbaus, ist der Katzenjammer dort heute am Größten. Die Rede ist vom Piemont, der gesegneten Region mit den großen Namen Barolo und Barbaresco. Leider aber auch mit zu vielen hochnäsigen, zu schnell reich gewordenen Winzern, die den Preisbogen einfach überspannt und aus eigenem Verschulden selbst die treuesten Anhänger in die Arme preiswerterer Kollegen getrieben haben. Ein einsamer Rufer in der Wüste, ein Fels in der Brandung, der nimmermüde vor diesem unseligen Treiben gewarnt hatte, war der Qualitätsbetrieb Vite Colte. Weitsichtig hatte man dort schon vor dem großen Boom erkannt, daß Kundentreue nur mit realen und konstanten Preisen zu erreichen war. Heute versuchen viele piemontesische Kollegen reumütig auf das moderate Preisniveau von Vite Colte zurückzukehren. Bei aller Preissensibilität haben die Qualitäten von Vite Colte in den letzten Jahren eher noch zugelegt. Derzeit gibt es wohl keine zweite Kellerei im Piemont, bei der das Preis-Qualitätsverhältnis so in Ordnung ist, wie in diesem Musterbetrieb.

Tipp

Natürlich erzeugt Vite Colte neben Barbera und Dolcetto auch einen sehr guten Barolo, noch besser gefällt uns jedoch der typische piemonteser Weißwein Roero Arneis mit seinem feinen Spiel von grünen Früchten wie Kiwi und Äpfel, seiner rassigen und trotzdem weichen Säure, die von einer eleganten Mineralik unterlegt ist.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	304 kJ / 73 Kcal
Kohlenhydrate:	0,4 g
davon Zucker	0,4 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	DOCG
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.10 g/l
Säure:	6.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Roero Arneis

Vinifizierung

Frühzeitige Lese, dann rasche Vergärung im Edeltank, kein Holzfass

Sensorik

grüne Früchte, Äpfel, Kiwi, mineralische Note, weiche Säure, individueller Wein aus dem Piemont

Passt gut zu

Pasta mit grünen Spargel, Artischocken

Lagerfähig

3 Jahre