VON SALIS



Langhe DOC

Marrone Arneis Tre Fie 2025

CHF 19.00

75cl
13.6%
Piemonte
Arneis
AN 4569725

Degustationsnotiz
Der Arneis präsentiert sich in einem leuchtenden, strohgelben Farbton - frisch und einladend. In der Nase entfaltet sich ein elegentes und ausgewogenes Bouquet mit ausgeprägten floralen Noten: Pfirsichblüten, Akazien, Kamille und gelbe Blüten prägen das Aroma. Im Abgang zeigt sich eine feine, fruchtige Frische. Am Gaumen wirkt er frisch, harmonisch und angenehm trinkfreudig. Das leicht herbe Finale ist charakteristisch für diese Rebsorte.

Herstellung
Kaltvergärung auf den Schalen für 6-8 Stunden, unter Stickstoff, Oxidation von Parfums zu vermeiden. Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks bei 16 °C für 20 Tage. Batonnage und Reifung auf der Feinhefe für 5 Monate. Abfüllung unter Stickstoff.

Trinkreife
Jahrgang + 4 Jahre

Geniessen zu
Ideal als Begleiter zu Vorspeisen, Omeletts, Gemüsekuchen, Süßwasserfisch und hellem Fleisch.

Produzent
Die Winzerei Agricola Gian Piero Marrone ist ein Familienunternehmen, das sich seit vier Generationen leidenschaftlich der Arbeit in den Weinbergen widmet. Das Weingut liegt in La Morra, im Ortsteil Annunziata, umgeben von einer wunderschönen Hügellandschaft mit gut gepflegten Weinbergen und hundertjährigen Schlössern. Zuerst Marrone Pietro, dann sein Sohn Carlo, sein Enkel Gian Piero und jetzt die Urenkelinnen Denise, Serena und Valentina: sie alle haben es sich zur Aufgabe gemacht, Tag für Tag die besten naturreinen Weine zu produzieren, um Ihre Leidenschaft für exzellenten Wein auszudrücken. In den letzten Jahren hat sich das Unternehmen mit qualifizierten und leidenschaftlichen Mitarbeitern bereichert, wie Pier Franca Doretti, die seit 26 Jahren mit mütterlicher Liebe die Tanks und Fässer pflegt. Marco Bertone, Serena's Ehemann, der sich um den Vertrieb und die Kellereiarbeiten kümmert, wie es sich gehört in typisch ländlichen Familien. Dario Olivero, Absolvent in Landwirtschaft, zuständig für die Weinkellerei und die Weinberge, mit der wertvollen Hilfe von Adnan und Marco.

Region
Das Piemont zählt wohl zu einem der bekanntesten und schönsten Wein-Gebieten ganz Italiens. Auf rund 47'000 Hektaren werden vor allem Nebbiolo-, Barbera- und Dolcetto-Trauben angebaut. Das «Amphitheater der Alpen», wie es auch genannt wird, zeichnet sich nicht nur durch ein besonderes Klima sondern auch durch eine eigene geografische Lage aus. So grenzt die flächenmässig grösste Region des italienischen Festlandes an die Schweiz, Frankreich, Ligurien, die Emilia-Romagna, die Lombardei und das Aostatal. Diese Begrenzung an drei Seiten sorgt für ein überaus ausgewogenes Klima ohne grosse Temperaturschwankungen, was sich wiederum positiv auf die Entwicklung der Weintrauben auswirkt. Davon profitieren vor allem die Hügellagen mit ihren lehmig-kalkhaltigen Böden.