Monchiero Carbone Roero Recit Arneis 'Cecu d'la Biunda'

Piemonte - Italië

Arneis is een van de oudste witte druivenrassen van Piemonte en vooral bekend geworden in de wijnstreek Roero. Juist hier, op de zanderige en kalkrijke grond, presteert deze druif het best. Zeker in handen van Francesco Monchiero, die de druiven op een ingenieuze manier perst: zonder contact met lucht en zuurstof. In zijn brandschone kelder staat trouwens alles in het teken van hygiëne, zodat zijn wijnen ook proefbaar loepzuiver zijn. Bij Carbone heeft men besloten deze wijn gemaakt van een speciale selectie druiven die genoemd is naar de grootvader Francesco Carbone, beter bekend als "Cecu d'la Biunda", uit dankbaarheid voor zowel de Arneis die hij geplant heeft in zijn wijngaarden, en de 'zaden' die hij in de Carbone's harten heeft gebracht. De 'azienda' bevindt zich in Canale, in het hart van Roero: de streek waar Monchiero Carbone tot de groep van beste producenten behoort.



Proefnotitie

Deze wijn heeft een intense reuksensatie. Hij heeft een grote diepte die langzaam overgaat in frisse aroma's, variërend van witte bes tot ananas en een vleugje salie. De smaak wordt gekenmerkt door een heerlijke frisheid, die geleidelijk zijn ware kracht en mondvullende kwaliteiten toont. Deze ontwikkelt zich geleidelijk tot een rijke en zeer lange afdronk waarin witte bessen opvallen.

Drinken bij

Heerlijk bij risotto met vis en gerechten met gebakken vis of bij rijke salades.

Houdbaarheid

Nu al op dronk, goed te bewarentot vijf jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Arneis





BEAUVIN
Wijnhandel

Wijnhandel BeauVin
Scharlo 2
1815 CP Alkmaar
072-5124477
www.beauvin.nl