# 2024 Roero Arneis DOC Vietti

Vietti | Piemont

Alfredo Currado, langjähriger Kellermeister von Vietti, gilt als Vater des Arneis. In den 1960er-Jahren rettete er die fast ausgestorbene weiße Rebsorte vor dem Vergessen, indem er sie in den Weinbergen des Roero neu kultivierte und ihren besonderen Charakter der Welt präsentierte. Sein Pioniergeist legte den Grundstein für die heutige Bedeutung des Arneis im Piemont.

Die Reben für den Vietti Roero Arneis wachsen in Santo Stefano Roero auf kalk- und tonhaltigen Böden. Das Durchschnittsalter beträgt rund 25 bis 31 Jahre, erzogen im Guyot-System mit hoher Pflanzdichte. Das gemäßigt kontinentale Klima und die sorgfältige Weinbergsarbeit bei Vietti sichern gesunde und aromatische Trauben, sie Anfang bis Mitte September gelesen werden. Im Keller erfolgt eine sanfte Pressung und langsame Gärung in Edelstahltanks bei 14 bis 16 °C. Die Tanks werden nach der Hälfte der Gärung hermetisch verschlossen, um eine natürliche CO?-Rückführung zu ermöglichen. Auf die malolaktische Gärung wird verzichtet, um die Säure zu bewahren. Nach der Gärung reift der Arneis auf der Feinhefe, um Textur und Finesse zu fördern.

Im Glas zeigt sich der Arneis strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er Aromen von Birne, Melone, Zitrus und Blüten, ergänzt durch Mandel- und Kräuterwürze. Am Gaumen ist er trocken, harmonisch, mit feiner Säure, Mineralität und mittlerem, druckvollen Körper. Ein eleganter, frischer und komplexer Weißwein mit klarer Typizität und hervorragender Länge.

## Sensorik

| | |
|---|---|
| **Farbe** | strohgelb |
| **Duft** | Birne, Brioche, nasser Stein |
| **Geschmack** | ausgewogene Säure, elegant, strukturiert |

## Wissenswertes

| | |
|---|---|
| **Ausbau** | Edelstahl, Feinhefe |
| **Trinkreife** | 2025-2030 |
| **Trinktemperatur** | 8-12°C |

## Speiseempfehlung

Vitello tonnato, Kalbsrolade, Pasta mit Oliven

## Produzent

Bereits seit vier Generationen erzeugt die Familie Vietti-Currado großartige Weine in dem kleinen Ort Castiglione Falletto in der Gemeinde Barolo. Vietti war das erste Weingut, das Trauben aus Einzellagen verarbeitete und vinifizierte. Was damals ein gewagter Schritt war, ist heute selbstverständlich für fast alle Kellereien, die Barolo und Barbaresco produzieren. So entstanden 1961 mit dem Barolo Rocche und dem Barbaresco Masseria die ersten Cru-Weine von Vietti. Pionierarbeit leistete Alfredo Currado 1967 auch für die heimischen Rebsorte Arneis, was ihm den Beinamen „Vater des Arneis“ einbrachte. Er widmete sich mit großem Enthusiasmus der Wiederentdeckung dieser fast vergessenen Traube, die heute den wohl berühmtesten Weißwein des Roero hervorbringt. 2016 wurde das Weingut von der Familie Krause aus den USA gekauft, die jedoch weiterhin eng mit der Familie Currado zusammenarbeitet.

| | |
|---|---|
| **Gründungsjahr** | 1870 |
| **Anzahl der Mitarbeiter** | 35 |
| **Rebfläche** | 55 Hektar |
| **Zahl produzierter Flaschen** | 400 - 500.000 |
| **Rebsortenspiegel** | Nebbiolo, Barbera, Arneis, Moscato di Canelli, Dolcetto, Freisa. |

Cantina Vinicola Vietti | Piazza Vittorio Veneto, 5, | 12060 Castiglione Falletto CN, Italien

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN