

WEINBEREITUNG

REBSORTE

100% Arneis

Die Trauben werden am Anfang abgebärt und danach, unter kontrollierten Druckbedingungen, gepresst.

Dadurch wird das charakteristische Aroma, zusammen mit den typischen Düften der Rebsorte, geschützt.

Der Traubenmost wird danach von den festen Bestandteilen, mittels einer natürlichen Dekantation, getrennt. Die alkoholische Gärung findet bei einer Temperatur von 17-18°C statt und dauert andert-halb bis zwei Monate.

Der Wein bleibt demzufolge weitere zwei Monate in Kontakt mit den Hefen.

REIFUNG

Die Flaschenfüllung findet normalerweise im Januar statt und der Wein wird weitere drei bis vier Monate in Flaschen gereift.



DER HERSTELLER

STANDORT Das Weingut Malvirà befindet sich in Canale, im Herzen des Roero-Gebiets, und besitzt 37 ha Rebfläche in den Gemeinden Canale, Monteu Roero und Castellinaldo. Die Böden sind lehmig-kalkig bis sandig und weisen starke Meeressedimentierungen auf. Das Klima ist kalt bis gemäßigt und geprägt von kalten Wintern und heißen Sommern.



PROFIL Der Name des Weinguts geht auf die Ausrichtung des Innenhofes des ehemaligen Weinkellers zurück, der nicht gemäß loka-

Schauen Sie sich das Interview mit dem Hersteller auf www.vinoparlante.it an!

ler Tradition nach Süden, sondern gegen Norden ausgerichtet ist. Daher bekam der Bauernhof den Namen **Malvirà**, also "falsch herum gedreht", der trotz des Umzugs des Unternehmens nach Canova beibehalten wurde. Das Weingut, das derzeit von den Brüdern Massimo und Roberto Damonte mit Unterstützung ihrer Ehefrauen Federica und Patrizia betrieben wird, hat sich auf



die typischen Rebsorten der Gegend um Alba spezialisiert (Arneis, Favorita, Nebbiolo, Barbera, Bonarda Piemontese, Brachetto) und erzeugt pro Jahr rund 150.000 Flaschen.

Dank der Vielfalt des Sortiments, das vorwiegend auf Weißweine ausgerichtet ist, und der außergewöhnlichen Qualität der 4 Arneis-Auslesen zählt das Weingut Malvirà zu den Besten im Langhe- und Roero-Gebiet. Zum Unternehmen gehört ferner die Villa Tiboldi, ein elegantes Relais in wenigen Kilometern Entfernung zur Weinkellerei, das neben 9 Gästezimmern auch ein Restaurant und ein Schwimmbecken aufweist.



DAS PROJEKT

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per il **corretto rapporto qualità prezzo**.

ITALIENISCHE SPITZENWEINE® - Vorhang auf! Mit der Marke **VINO PARLANTE®** prämiieren wir Qualitätsweine mit ausgewogenem Preis-Leistungsverhältnis und deren Hersteller, die sich für ihre Region engagieren und bereit sind, ihr Weinbaugebiet den Konsumenten näher zu bringen.

a cura di



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



www.vinoparlante.it



MALVIRÀ®



ROERO ARNEIS

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA



Kurzgefasst

Ein äußerst interessanter Wein, dieser Arneis, der die verschiedenen "Seelen" der Rebsorte in sich vereint: Blumen, Früchte und Mineralien. Hergestellt wird dieser Wein von einem der wenigen Weingütern im Piemont, das auf Weißweine spezialisiert ist und in einer der zauberhaftesten und traditionsreichsten Lagen des gesamten Roero-Gebietes zu Hause ist. Dieser Jahrgang, der zu den Besten zählt, weist eine ganz besondere Aromatik und eine schöne Struktur auf, die perfekt zu einem ersten Gang mit Gemüse, Eigerichten, gebackenem Fisch oder leicht zubereitetem weißem Fleisch passen.

Wohl bekomm's!

MEIN EINDRUCK

DER WEIN

FARBE

Der Wein hat eine wunderschöne strohgelbe Farbe, die einen leicht grünlichen Anklang hat; er ist glasklar und sein langsames Einfließen ins Glas verweist auf seine gute Struktur.



BOUQUET

Blütendüfte wie Akazie und Weißdorn, mit leichten Mandel- und Haselnussnoten, die sofort große Intensität vermitteln, die gleich darauf von süßen Apfel- und Pfirsichnoten mit tropischen Ananasschattierungen bestätigt wird. Im reichen und komplexen Bouquet sind Frische und Reife gut ausbalanciert.

GESCHMACK

Fruchtig und reif, mit einer Zitrusfrucht Komponente, die Frische und Duft beisteuert. Eine leichte mineralische Note rundet das Bild ab und verleiht einen vollen Geschmack sowie einen langen aromatischen Abgang.

BEI TISCH

GERICHTE

Dank seines komplexen Charakters passt er gut zu Gemüse, Eigerichten, Fisch und weißem Fleisch: vom Soufflé bis zur Quiche, von Nudelgerichten mit Gemüsesoßen bis hin zu gebratenen Goldbrassen und Seebarsch, von einer Hühner-Supreme bis hin zu Kalbsschnitzel. Ferner passt er optimal zu Tajarin mit einem leichten Frühlingragout.



SERVIEREN

Die Flasche erst kurz vor dem Ausschöpfen öffnen. Der Wein sollte eine Temperatur zwischen 8 und 10 Grad haben und in mittleren bis kleinen Tulpengläsern gereicht werden.

LAGERUNG

Der Wein besitzt sofortige Trinkreife. Er kann aber gut zwei bis drei Jahre gelagert werden, die fruchtigen und würzigen Noten werden somit reifer und komplexer.

REBSORTE

REBSORTE: ARNEIS

ETYMOLOGIE

Der Name stammt vom piemontesischen Ausdruck **arnèis**. Dieser beschreibt eine schlaue und lebhaft Figur. In der Vergangenheit war diese Rebsorte auch unter den Namen **Bianchetto**, **Bianchetta (di Alba)** und **Nebbiolo bianco** bekannt.



HISTORISCHE ABSTAMMUNG

Diese weiße Rebsorte stammt ursprünglich aus dem **Roero**-Gebiet, einer Hügellandschaft im Piemont. Sie wird zum ersten Mal in einem Dokument von 1478 erwähnt und später innerhalb der landwirtschaftlichen Eigentümer eines örtlichen Großgrundbesitzers.

AUSBREITUNG

Der Anbau dieser Rebsorte ist im **Roero** - und **Langhe** Gebiet, in der Provinz von Cuneo weit verbreitet. Selten wird er auch auf Sardinien gefunden.

DAS GEBIET

DIE UMGEBUNG

Das **Roero** Gebiet befindet sich im Piemont. Mit Weinreben und Olivenbäumen bebaute Hügel wechseln sich hier mit dichten Kastanienwäldern, tiefen Tälern und steilen Berghängen ab. Das natürliche Schauspiel ist einzigartig und die berühmten "Felsen von Roero", die geologische Grundbeschaffenheit des Gebietes, bilden eine der ungewöhnlichen Schönheiten Italiens.



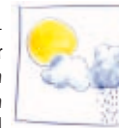
GESCHICHTE

1700 war der Anbau der Rebesorte Arneis im Roero-Gebiet schon verbreitet. Damals bevorzugte man die lieblichen Weine und der Arneis wurde lieber süß getrunken. Es wird erzählt, dass weiße Arneis Reben innerhalb von Weinbergen mit roten Traubensorten gezüchtet wurden, da die frühzeitige Reifung des Arneis, die damals hochwertigeren roten Trauben vom Befall von Wespen und Vögeln retteten.



DER JAHRGANG

Der klimatische Ablauf im Jahre **2007** gestaltete sich außergewöhnlich: der Winter war sehr mild und die Frühlingstemperaturen durchschnittlich hoch. Die bedeutenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht haben die Aromasynthese in der weißen Traubensorten besonders unterstützt. Wegen des heißen Sommers und der wenigen Regentage wurde die Weinlese um einen Monat vorgelegt. Die Weintrauben des Arneis waren gesund und mit einem ausgezeichneten Verhältnis zwischen Zucker und Säure.



Weitere Informationen finden Sie auf www.vinoparlante.it