



DELLETTO

1953

- Quaranta vendemmie -

ROERO ARNEIS

denominazione di origine controllata e garantita

San Michele

ITA

La famiglia Deltetto coltiva Arneis fin dal 1977, anno in cui un giovane Antonio, ispirato dal padre Carlo, produsse le sue prime 933 bottiglie. Posto sulla collina di San Michele, a pochi passi dall'azienda, questo vigneto dona, con il suo terreno ricco di sabbie e marne, un vino dalle caratteristiche uniche da sempre punto di riferimento del Roero.

VITIGNO: Arneis

VINIFICAZIONE: fermentazione a 16°C in cemento e barriques di rovere francese

MATURAZIONE: in acciaio e barriques di rovere francese per circa 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino carico, profumi di frutti esotici, mela e vaniglia il tutto sostenuto da struttura ed eleganza che rendono questo vino perfetto anche per l'invecchiamento

ABBINAMENTI: come aperitivo, si abbina ad antipasti e primi piatti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°C - 48°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l

ENG

The Deltetto family has been growing Arneis since 1977, when a young Antonio, inspired by his father Carlo, made his first 933 bottles. Located on San Michele hill, just around the corner from the winery, this vineyard gives, thanks to its soil full of sand and marls, unique characteristics to this wine that has always been a landmark for our region.

GRAPE VARIETY: Arneis

VINIFICATION: fermentation at 16°C between cement and French oak barriques

AGEING: about 6 months between stainless steel tanks and French oak barriques followed by few months in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: deep yellow colour, with notes of exotic fruit, apples and vanilla that make this an elegant, long lasting wine

FOOD PAIRING: excellent choice as an aperitif or paired with starters and first courses

TO BE SERVED AT: 9°C - 48°F

BOTTLES: 0,75l - 1,5l



Azienda Agricola Deltetto s.s.a.
Canale (CN) - Italy
Viticoltori dal 1953

www.deltetto.com

Le Conchiglie
del ROERO