



## Giovanni Almondo 'Bricco delle Ciliegie' Roero Arneis

Piemonte, Italië

**KLIMAAT & TERROIR:** Gematigd continentaal klimaat. De bodem is rijk aan zanderige afzettingen, gesteente en kalkrijke klei. De wijngaarden liggen op een hoogte van 360 meter op hellingen met een oostelijke en zuidoostelijke expositie.

**VINIFICATIE:** 95% van de druiven wordt vergist in roestvrijstalen tanks op 17°C, de overige 5% in niet getoaste Franse barriques. De wijn rijpt 6 maanden op zijn gistcellen voordat hij gebotteld wordt.

**DRUIVEN:** arneis

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,50%

**GEUR & SMAAK:** Zuiver en aromatisch met exotisch fruit, perzik en witte bloemen. De smaak is fris en mineralig met verfijnde zuren en een lange afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Serveer op 12-14°C bij voorgerechten, bruschetta met tomaat en oregano of bij vis- of groentegerechten. Ook geschikt als aperitief.

**WEETJE:** De wijngaard wordt 'Bricco delle Ciliegie' genoemd omdat er tot zeventig jaar geleden kersen werden verbouwd. 'Ciliegie' betekent kersen in het Italiaans.



Het Piemonteese wijnhuis Giovanni Almondo is een echt familiebedrijf. Tot begin jaren '80 van de vorige eeuw verbouwde Giovanni er voornamelijk fruit, waaronder druiven, maar die verkocht hij. Van slechts een kleine hoeveelheid maakte hij zelf wijn. Zoon Domenico bracht daar in 1980 verandering in. Als pas afgestudeerde landbouwwetenschapper besloot hij om wijn te gaan maken van arneis, nebbiolo en barbera en die zelf te bottelen. Het bedrijf groeide onder zijn leiding zowel letterlijk als figuurlijk en in 1984 werden de eerste flessen geëxporteerd. Tegenwoordig omvat het domein 15 hectare en is de jaarlijkse productie 90.000 flessen, waarvan het overgrote deel arneis. Maar ook nebbiolo neemt een belangrijke rol in de wijnproductie in. De gemeente Montà, waar het wijnhuis is gevestigd, is de enige gemeente in Langhe en Roero dat een terroir heeft dat zowel geschikt is voor arneis als voor nebbiolo.