

Cantina Tibaldi, Roero D.O.C.G Arneis 2025

Producent: Cantina Tibaldi

Geografi: Roero, Piemonte, Italien.

Årgang: 2025

Normalpris: 225,-

Medlemspris: 200,-

Måned: Juli 2026

Genvalg til Tibaldi søstrene og vi har også tidligere fået deres almindelige Arneis i årgang 2022, men de rykker altså! Jeg synes deres vine bliver bedre og bedre og de har taget et markant ryk med 2025 her. For Monica og Daniela handler det ikke om at skabe den mest aromatiske eller kraftfulde vin. I stedet er ambitionen at lade Roeros særlige terroir komme til udtryk gennem en ren og præcis stil. Årgang 2025 viser netop det, Arneis kan, når druen får lov til at tale for sig selv. Saftig frugt, elegante blomsternoter og en friskhed, der gør vinen både charmerende og utrolig anvendelig ved bordet.

Cantina Tibaldi ligger i Santa Vittoria d'Alba, hvor søstrene Monica og Daniela Tibaldi driver vingården videre med stor respekt for naturen og områdets traditioner. Marker og vinificering behandles så skånsomt som muligt, og arbejdet bygger på en enkel filosofi: gode vine bliver først og fremmest skabt i vinmarken. Derfor arbejdes der økologiske og med en nænsom vinifikation. En sjov note er at de faktisk er økologisk certificeret, men dem der har nabomarkerne er ikke. Hvis de skal få økologisk stempel på flaskerne, må de ikke bruge druer fra de rækker der ligger op til nabomarkerne. Og dem er de altså ikke villige til at give afkald på!

Hvordan smager det?

Duften byder på hvide blomster, pære, fersken og et strejf af citrus. I glasset står vinen frisk og saftig med en blød tekstur, der balanceres af en fin syre og en diskret mineralsk afslutning. Det er en ret elegant Arneis, hvor frugten står rent og præcist, og über-friskt, men det er også seriøst med nerve og god længde.

Drik det til

Men ønsker du at køre den til en servering så tænk i det lette sommerkøkken. Prøv den til grillet fisk, skaldyr, salater med friske urter eller den klassiske Piemontesiske ret vitello tonnato. Den friske syre skærer elegant gennem den cremede tunsauce, mens vinens diskrete frugt og fine mineralitet understøtter det milde kalvekød uden at overdøve retten. Så

Kan også sagtens nydes for sig selv på terrassen.

kan man godt drømme sig til en restaurant i Piemonte ☺



Fra deres lille hyggelige kælder jeg tog under mit besøg i april.