



ACQUISTATO IL

Roero Arneis DOCG

2016

T ses pròpi n'arneis!



Un fruttato leggero ed invitante, una veste paglierina, un assaggio pieno, fresco e beverino: ecco l'Arneis! Vitigno bianco piemontese per eccellenza, esprime i profumi tipici di questa terra baciata da Bacco.

T ses pròpi n'arneis! È un'espressione tipica piemontese, e significa "sei proprio un arnese", ovvero un tipo imprevedibile, originale e un po' ribelle, ma a cui alla fine è difficile resistere: proprio come il vitigno autoctono alla base di questo vino. Gli ultimi anni sono stati quelli della rivincita per l'Arneis, dopo che, in una terra di grandi rossi, ha quasi rischiato di scomparire, tanto che qualcuno era arrivato a utilizzarlo come "esca" per gli uccelli, ghiotti delle sue dolci uve, per proteggere i più preziosi vitigni a bacca scura. Fortunatamente grazie alle intuizioni di alcuni produttori, l'Arneis è tornato a splendere: perderlo sarebbe un delitto! Una cascina coloniale, 10 ettari di vigneto, e una tradizione familiare che continua da quasi 100 anni: questa è Cà Neuva. Sergio Abbona ha ereditato la passione per la vigna e per il vino dal padre Celso, che a sua volta ha appreso da suo padre le tecniche e i segreti per creare vini tipici, armonici ed eleganti.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.600 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Ottimo subito!
Abbinamento	Salumi, antipasti, carni bianche, secondi di pesce
Vinificazione	Il mosto staziona in serbatoi per 12 ore ad una temperatura di 8° per far sì che avvenga decantazione naturale. Successivamente fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-18°. Dopo la fermentazione vengono fatti alcuni travasi per far riposare il vino, infine il vino viene imbottigliato
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante; al naso tenui profumi fruttati; l'assaggio è caratterizzato da un ingresso morbido, un finale interessante e un'acidità fresca. Vino molto beverino

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821