



ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG Le Vignasse

2013



*Svinando*

## La mosca bianca nella terra dei rossi

Dalle bianche terre delle 'Vignasse' arrivano grappoli maturi e dorati che racchiudono tutto il sapore del Roero. L'Arneis di Palazzo Rosso nasce così, dalla cura per queste uve preziose che ci regalano un vino fine e preciso, dal profumo spiccato e dal gusto equilibrato. Un bianco elegante e beverino.

L'arneis, un tempo utilizzato come uva da taglio, grazie all'attento lavoro di alcuni vignaioli della zona, negli ultimi anni ha saputo ritagliarsi un posto di rilievo nel difficile mondo del Piemonte vitivinicolo, dominato dai vini rossi, spesso e volentieri di grandissimo prestigio. Palazzo Rosso ci dimostra tutto il potenziale di questo vitigno con un bianco decisamente equilibrato, dai profumi intensi, con un lieve accenno di mango, molto fresco in bocca e di buon corpo, perfetto a tavola a tutto pasto. La storia di Cascina Palazzo Rosso inizia nel 1627 con il Conte Romagnano, che decise di costruire qui la Tenuta proprio per la spiccata vocazione vitivinicola della zona, e si dice che re Vittorio Emanuele III in persona fosse un fan dei suoi vini. Oggi a dirigere l'azienda con passione e cura è la famiglia Giachino. Con le uve provenienti dai 25 ettari di vigneto si producono i bianchi Roero Arneis (anche in versione spumante brut), Langhe Favorita e Langhe Chardonnay, un rosato, e i rossi Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Langhe Dolcetto, Barolo e Barbaresco. Pocapaglia, il comune piemontese dove sorge la Cascina, si trova nella zona geografica del Roero, il cui paesaggio vitivinicolo, insieme a Langhe e Monferrato, è stato riconosciuto dall'Unesco nel mese di giugno di quest'anno patrimonio dell'umanità.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud, 250-300 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	1.600 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Arneis 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	10-12°
<b>Quando Berlo</b>	Da bere oggi
<b>Abbinamento</b>	Aperitivi, antipasti leggeri, primi piatti con sughi poco strutturati, formaggi freschi, carni bianche, pietanze di pesce
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a freddo in botti d'acciaio a temperatura controllata, affinamento in botti d'acciaio per 5 mesi e in bottiglia per 2 mesi
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino brillante; profumo fruttato intenso, con accenni di mango. Bocca larga, ottima acidità

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821