ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG Le Vignasse 2013



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.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud, 250-300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	1.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Aperitivi, antipasti leggeri, primi piatti con sughi poco strutturati, formaggi freschi, carni bianche, pietanze di pesce
Vinificazione	Macerazione a freddo in botti d?acciaio a temperatura controllata, affinamento in botti d?acciaio per 5 mesi e in bottiglia per 2 mesi
Sensazioni	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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821