ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG 2013



Arneis: quando il Piemonte si tinge di bianco

La credibilità guadagnata lavorando a testa bassa, con umiltà, 'flying under the radar', con risultati convincenti e costanti anno dopo anno: ecco Cà di Cairè di Emanuele Rolfo, vignaiolo roerino di terza generazione. Il suo Arneis è come lui: schietto, senza fronzoli, amichevole, con il carattere del Roero impresso nel dna. Fiori, frutta, sorso spensierato e grado alcolico moderato: una favola!

Cà di Cairè (il nome di famiglia da parte materna) è un'avventura che inizia nel 1900 a Montà d'Alba (CN), con Giovanni, e continua prima con Amalia e Francesco e oggi con Emanuele e la moglie Cesira. Una storia di passione e sacrificio come tante, tutte meravigliosamente uniche. "Da bambino avevo una vespa giocattolo - ricorda Emanuele - con un suo carrettino, e con questo mezzo giravo per la cantina e facevo finta di caricare il vino e andavo a consegnarlo ai clienti, facevo le fatture, mi segnavo i pagamenti, insomma mi divertivo a fare il grande". Si deve essere divertito proprio tanto, perché non ha più smesso. Oggi nei 6 ettari di vigneto (tutti nel comune di Montà, su terreni di diversa composizione) si coltivano le varietà tipiche del Roero: arneis, barbera e nebbiolo, con cui si producono il Roero Arneis, il Roero Arneis cru Menelic, Barbera d'Alba Bugia Nan (affinamento in acciaio) ; Barbera d'Alba Cà di Cairè (affinamento in legno); Nebbiolo d'Alba (affinamento in acciaio) e Roero Riserva (affinamento in legno). Un territorio, quello del Roero, ricco e variegato, capace di imprimere, nell'anima dei vini e delle persone, ora gentilezza e finezza, ora forza e irruenza. "Il nostro traguardo non è solo mettere in bottiglia un buon vino da conoscere e da degustare, ma un vino da ricordare": parola di Emanuele.

La Vigna

Terreno	Sciolto e tendenzialmente sabbioso
Esposizione	Sud, 316 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Da bere entro l?anno
Abbinamento	Antipasti, risotti, pietanze di pesce, carni bianche
Vinificazione	Le uve vengono caricate intere nella pressa pneumatica e la sola frazione liquida viene avviata alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 17°C previa addizione di lieviti selezionati
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; naso intenso, molto tipico, con note floreali (fiori di campo, acacia) e fruttati (agrumi e pera Williams); bocca di bella acidità, sapida e di buona persistenza, finale leggermente ammandorlato

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