



ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG

2017



Svinando

## Arneis Conti di Roero: mai più senza

Il vino non ha stagione, esiste solo il desiderio di assaporarlo, e quando si parla dell'Arneis di Antica Cascina dei Conti di Roero, quel desiderio è sempre vivo! Un'azienda giovane e dinamica produce questo vino fresco e morbido, perfetto all'aperitivo, incredibile con i piatti di pesce.

L'arneis è probabilmente il vitigno più rappresentativo del Roero. Pare che il suo nome derivi dal termine dialettale che indica una persona un po' scontrosa, da prendere con i guanti, in relazione al carattere non proprio accomodante di quest'uva. Quello dell'Antica Cascina dei Conti di Roero è un Arneis classico, molto tipico, espressione della lunga tradizione dell'azienda. L'Antica Cascina dei Conti di Roero è, letteralmente, la cascina di Vezza d'Alba (CN) un tempo appartenuta ai nobili piemontesi che danno il nome a questo territorio, di proprietà della famiglia Olivero dagli anni 50. Oggi in realtà le Cascine sono tre, Valmenera, Sru e Penna, e i quindici ettari vitati abbracciano i comuni di Vezza d'Alba, Canale e Monteu Roero. Qui, su suoli sabbiosi e marnosi, si coltivano le varietà tipiche della zona: barbera, nebbiolo, dolcetto e bonarda a bacca rossa; arneis e favorita a bacca bianca. Arneis e nebbiolo concorrono anche alla produzione di quattro interessanti declinazioni di spumante metodo classico.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Sabbioso con ph alcalino
<b>Esposizione</b>	Est, 280 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera guyot
<b>Densità imp.</b>	4.000 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% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	10-12°
<b>Quando Berlo</b>	Da bere entro l'anno
<b>Abbinamento</b>	Salumi e formaggi, antipasti, primi piatti con sughi poco strutturati, carni bianche, secondi di pesce
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono direttamente pressate e chiarificate mediante enzimi pectolitici a freddo. Il mosto limpido viene poi fermentato da lieviti selezionati a temperatura controllata in modo da mantenere una giusta freschezza di profumi. Viene poi lasciato riposare sulle fecce fini di fermentazioni per qualche mese
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino chiaro; profumi tipici di frutta bianca matura (pesca bianca) e sentori di fieno; bocca di buona morbidezza venata da una leggera vivacità

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821