ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG 2015

La versatilità in bottiglia



L?arneis è il vitigno principe di quella porzione di territorio piemontese che si snoda lungo la sinistra del fiume Tanaro, identificabile come Roero; qui, nella provincia di Cuneo, quest?uva ha radici antichissime, e negli ultimi vent?anni è tornata alla ribalta della scena vitivinicola italiana grazie alla versatilità rende questo vino perfetto per ogni occasione.

L?Arneis dell?Az. Agr. Massucco è perfetta espressione della filosofia aziendale, basata sull?amore e il rispetto per il territorio e su uno stile fedele alla tradizione ma sempre al passo con i tempi. L?annata 2015, rispetto alla 2014 già presentata, regala un vino più corposo, che si esprime su note più calde sia al naso, dove le note fruttate la fanno da padrone, che in bocca. Con Armando, Celeste, Loris e Roberto la storia dei vini Massucco è giunta ormai alla quarta generazione. Oltre un secolo di passione che ha preso forma a Castagnito (CN), sulle colline del Roero, oggi patrimonio Unesco. È percepibile un attento sforzo in direzione di strade innovative e nuove sperimentazioni, ma il legame con il territorio e la tradizione rimane profondo e inscindibile. Gli ettari vitati sono 20, e si seguono i dettami dell?agricoltura convenzionale. Si coltivano le varietà tipiche della zona: arneis, favorita e moscato a bacca bianca; dolcetto, barbera, nebbiolo e brachetto a bacca scura. La linea dei vini Massucco è piuttosto ampia, e spazia dai vini rossi, a quelli bianchi, a quelli dolci, fino ai due spumanti Cavaliere della Serra (Metodo Martinotti) e Ca? delle Rose (Metodo Classico), oltre a un vasto assortimento di grappe e alcune interessanti reinterpretazioni del territorio.

La Vigna

Terreno	Argilloso con marne sabbiose
Esposizione	Sud-est, 350m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Entro 1 anno
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce o crostacei
Vinificazione	Pigia-diraspatura, macerazione a freddo, soffice pressatura; fermentazione a temperatura controllata e batonnage effettuati in vasche d?acciaio. Maturazione in vasche d?acciaio
Sensazioni	Colore giallo paglierino cristallino; al naso si avvertono distintamente note fruttate; al palato è snello, con una buona sapidità

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