ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG 2017



Un vino firmato

Torna sulle nostre frequenze l?Arneis, best seller del bere in bianco piemontese. Torna alla grande con la versione di Fabrizio Battaglino. Quelli di Battaglino sono vini firmati, uno ad uno, proprio a dimostrare che su vini di questa qualità non solo bisogna scommettere, ma ci si mette anche la firma!

Questa volta abbiamo provato per te la centratissima versione di Fabrizio Battaglino e abbiamo scoperto un Arneis morbido, rotondo, con i ricordi di fieno tipici della varietà e con un finale asciutto e leggermente sapido dovuto proprio ai terreni sabbiosi in cui l?Arneis sa dare il meglio di sé. Fabrizio Battaglino è il presente e il futuro di una tradizione di famiglia iniziata negli anni 60 con il nonno Riccardo, tra i primi produttori della zona a mettere il vino in bottiglia, apprezzato sin dagli esordi, tanto da assicurarsi poco dopo un posto nel ?Catalogo Bolaffi dei vini del mondo? a cura di Luigi Veronelli (1973). Nei cinque ettari vitati sulle colline di Colla e Montebello, a Vezza d?Alba (CN), si coltivano da sempre i vitigni tradizionali del Roero: nebbiolo e barbera a bacca rossa, e arneis a bacca bianca, con cui si producono Roero DOCG, Roero Arneis DOCG, Barbera d?Alba DOC e Nebbiolo d?Alba DOC, oltre al particolare passito a base arneis Bric Bastìa. Le contenute dimensioni aziendali consentono a Fabrizio, insieme a papà Mario e mamma Margherita, di seguire l?intero ciclo produttivo con la massima attenzione anche ai minimi dettagli.

La Vigna

Terreno	Calcareo sabbioso
Esposizione	Sud-est, 350m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Perfetto dall?antipasto ai secondi, ma in abbinamento a piatti dai sapori delicati
Vinificazione	Fermentazione in acciaio 15-16 ° affinamento su fecce fini per 3 mesi e bottiglia per 3 mesi
Sensazioni	Giallo paglierino, al naso è varietale con le tipiche note di fieno, poi all?assaggio è morbido con un finale asciutto

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