ACQUISTATO IL .....

"Montebertotto" Langhe Arneis DOC 2024 2024

Bianco sorprendente



Siamo in Piemonte. Terra di grandi vini rossi. Ma anche di bianchi sorprendenti. Come questo Langhe DOC, 100% Arneis, proposto da Castello di Neive. Vitigno a bacca bianca fortemente legato al Nord Ovest italiano, l'Arneis è sempre stato una delle grandi passioni di Italo Stupino, fondatore dell'azienda Castello di Neive, a cui - si legge sul sito dell'azienda - dobbiamo i maggiori sforzi per la selezione clonale e per il miglioramento qualitativo del vitigno Arneis. Ancora oggi considerato il "bianco del cuore", è ancora oggi un vino fortemente voluto dalla proprietà aziendale. Montebertotto, questo il suo nome commerciale, è un bianco fresco e giovane, frutto di un affinamento in vasche di acciaio inox per prevenire ogni ossidazione e favorire la perfetta conservazione dei profumi primari tipici dell'uva. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Floreale e leggermente agrumato, si fa apprezzare per la delicatezza e la persistenza aromatica. Un vino bianco che rispecchia perfettamente il suo territorio di origine, grazie anche al suo tipico retrogusto leggermente ammandorlato. Vino adatto a mille occasioni, questo bianco accompagna con gusto sia antipasti semplici che primi e secondi a base di pesce. Ottimo, però, anche con il classico vitello tonnato!

L'Azienda agricola Castello di Neive è stata fondata agli inizi degli anni 60, dall'ingegnere Italo Stupino. Una bella realtà profondamente legata con il suo territorio e che vanta una proprietà di circa 60 ettari, di cui ben 27 destinati a vigneto. Una cantina tradizionale, con una grande attenzione alla cura di tutti i processi di trasformazione. Le fermentazioni dei vini, in particolare, avvengono in cantine moderne e dotate di tutte le tecnologie utili a sorvegliare al meglio ogni passaggio. Al termine della trasformazione, poi, i vini riposano in botti e barrique per la delicata fase di maturazione. Queste sono ospitate tra le mura delle cantine del Castello. Un luogo storico, in cui l'enologo Louis Oudart iniziò la produzione di un vino secco, il "Neive", a base Nebbiolo, con cui ottenne una medaglia d'oro all'Esposizione di Londra del 1862.

La Vigna

Terreno	calcareo e con prevalenza di Marne di Sant'Agata Fossili (Tortoniano)
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Arneis
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Affinamento: in vasche di acciaio inox per prevenire l'ossidazione. L'imbottigliamento viene effettuato dopo l'assemblaggio e la filtrazione nella primavera dopo la raccolta.
Sensazioni	Un vino bianco strutturato e fresco che rispecchia il territorio di origine. Foreale e leggermente agrumato si apprezza per la sua delicatezza e persistenza aromatica confermata in un retrogusto leggermente ammandorlato.

© 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