ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG "Excellence by Nikki" 2016 2016

Un grande bianco dalla terra dei grandi rossi

Piemonte terra di grandi rossi? Certamente... ma non solo. Lo dimostra questo Roero Arneis DOCG Nikki proposto dalla cantina della famiglia Maccagno. Tipico del Piemonte, il Roero Arneis è un vino che nel corso degli anni ha saputo ritagliarsi una fetta di fedeli appassionati che ne riconoscono l'innata qualità, data da un giusto mix di freschezza, complessità aromatica e capacità di esprimere il carattere del suo terroir. Il Roero Arneis è prodotto principalmente con uva Arneis, a sua volta un vitigno autoctono piemontese, il cui nome significa "piccolo, difficile", in riferimento alla sua reputazione di vitigno capriccioso. Gestito con cura, però, come in questo caso, l'Arneis è in grado di dar vita a vini caratterizzati da aromi intensi e un'elevata acidità. Vinificazione in acciaio, al termine della trasformazione il vino affina sui propri lieviti, sempre in acciaio, per almeno 8 mesi, prima dell'imbottigliamento e di ulteriori 6 mesi di riposo in bottiglia. Con i suoi sentori di fiori freschi e frutta matura, questo bianco piemontese è ideale sia come aperitivo che per accompagnare sulla tavola piatti delicati a base di carni bianche, ma anche crostacei, formaggi di media stagionatura e perfino... le fragole (parola del suo produttore!).

Piemontesi di origine, Livio e Corrado Maccagno gestiscono con passione la piccola azienda viticola a Canale, cuore pulsante del Roero. Recentemente ristrutturata, la cantina Maccagno lavora ogni anno le uve provenienti dai circa 12 ettari di vigneto di proprietà, per la maggior parte coltivati sulla collina di San Michele, la posizione più prestigiosa del paese. Nonostante le sue ridotte dimensioni, la cantina vanta una produzione di assoluto pregio che comprende alcuni tra i vini più prestigiosi della regione, tra cui Arneis, Favorita, Nebbiolo, Barbera e Roero. I concetti di "Sostenibilità" e "Tradizione" sono valori intrinsechi della cantina Maccagno. In ogni operazione, infatti, è posta la massima attenzione all'ambiente, al fine di tutelare un paesaggio che alla base stessa della qualità di ciò che viene prodotto.

La Vigna

Terreno	Sabbioso Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la pressatura dell'uva il mosto viene meso a fermatare in vasche d'acciaio a temperatura controllata a 18°C. Finita la fermentazione il vino viene travasato per una maturazione di 8 mesi sui propri lieviti. Il vino andrà in bottiglia nel mese di Settembre successivo alla vendemmia dove affina in bottiglia almeno 12 mesi.
Sensazioni	Vino bianco fermo di buona struttura dal colore giallo paglierino intenso. Profumo di fiori gialli e sentori di frutta matura, buona mineralità, sapido e morbido sul finale. Servire a 8°C.

© 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