ACQUISTATO IL .....

"Le Madri" Roero Arneis DOCG 2025 2025



Dici Arneis e pensi al Piemonte

Pensi al Piemonte e quasi inevitabilmente la tua immaginazione vola ai suoi grandi vini rossi. Eppure questa regione è anche capace di dar vita a vini bianchi di grande piacevolezza, come il Roero Arneis, che nasce dalla vinificazione di un vitigno autoctono, l'Arneis appunto, che sulle colline piemontesi trova un habitat ideale. Un vino che, come in questa versione proposta da Michele Chiarlo, non solo è piacevole per un aperitivo tra amici ma che sa anche ben accompagnare un pranzo dall'inizio alla fine. Le Madri, Roero Arneis DOCG, si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino intenso, con riflessi verdolini a sottolinearne la freschezza. Al naso presenta note di frutta a polpa gialla con predominanza di pesca, ma anche frutti tropicali e miele di acacia. In bocca, infine, ha un attacco morbido, per poi rivelarsi estremamente persistente, con un piacevole finale sapido.

Correva l'anno 1956 quando Michele Chiarlo fondò a Calamandrana, nel cuore dell'astigiano, la sua cantina iniziando a produrre il suo primo Barolo nel Barolo nel 1958. Conduzione rigorosamente famigliare, la cantina si sviluppò grazie agli importanti acquisti effettuati nelle migliori zone delle Langhe, compresi Cerequio e Cannubi. Oggi Michele Chiarlo può contare su un patrimonio di circa 110 ettari vitati, di cui 60 sono di proprietà e i restanti 50 con contratti di affitto a lungo termine. La produzione complessiva supera il milione di bottiglie annue ma, a differenza di tante aziende che hanno smarrito con il tempo la loro forte connotazione familiare, Michele Chiarlo, figli e nipoti hanno sempre il pieno controllo della produzione. Oggi la sfida è per il raggiungimento della piena sostenibilità. Obiettivo perseguito sin dagli anni '90, quando si iniziarono le prime applicazioni di lotta integrata, fitofarmaci selettivi e ulteriori pratiche naturali.

La Vigna

Terreno	ricco di marne calcaree e sabbia con poca argilla
Esposizione	sud ovest 300 metri
Allevamento	guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis
Gradazione	13%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	pesce bianco frutti di mare primi e aperitivo
Vinificazione	pressatura soffice e fermentazione di 15 giorni a 16/18 gradi affinamento 3 mesi sulle fecce fini
Sensazioni	frutta fresca banana mela verde

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