



ACQUISTATO IL

"Villata" Roero Arneis DOCG 2025

2025

Un raffinato Arneis di grande piacevolezza



Svinando

Anche se il Piemonte è conosciuto nel mondo per la qualità dei suoi grandi vini rossi, non mancano le occasioni per provare un buon vino bianco. In particolare nella zona del Roero dove, grazie al vitigno Arneis, si ottengono vini di grande piacevolezza, perfetti compagni di pranzi e aperitivi in compagnia. L'Arneis è una varietà autoctona, ossia tipica della zona, che si presta a diverse lavorazioni, sia in versione ferma che spumantizzata. Nel caso di questo DOCG Villata, proposto da Vite Colte, siamo di fronte a un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino chiaro. Al naso dominano profumi dolci che richiamano la vaniglia, lo zucchero filato e i fiori freschi. In bocca, invece, si rivela un vino fresco, grazie alla piacevole acidità di base, ed elegante. Fragrante e fruttato, sul finale ricorda la crema Bavarese e il miele.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

La Vigna

Terreno Esposizione

Sud-Ovest, 300 m s.l.m.

Allevamento

Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Piemonte

Uve

Arneis 100%

Gradazione

12.50 % vol

Temp. Servizio

12°

Quando Berlo

Entro 3 anni da oggi.

Abbinamento Vinificazione

Alla vendemmia manuale segue breve macerazione a freddo con pressatura soffice. La successiva fermentazione in purezza della durata di circa 10 giorni viene effettuata alla temperatura controllata di 16-18 °C. Ultima importante fase per questo vino è un breve periodo di affinamento in bottiglia al fine di svilupparne la struttura e la piacevolezza dei profumi.

Sensazioni

Di colore giallo paglierino chiaro. Il suo profumo risulta complesso e intenso, con note di vaniglia, cipria e zucchero filato. Di sapore fresco ed elegante e nel finale presenta note di pesca, crema Bavarese e miele con nocciole.

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