



ACQUISTATO IL

Roero Arneis DOCG "Arbeuj"

2019

La magia di un bianco di Langa



Svinando®

Non serve essere un super esperto per capire che questo Arneis è un bianco incredibilmente ricco e intrigante. Basta guardarlo nel bicchiere per scorgere quella vena di freschezza che ci fa subito venire voglia di assaggiarlo. Un grande vino della tradizione, una delle poche valide alternative ai grandi rossi della regione. Perfetto come aperitivo per la sua piacevole nota rinfrescante, questo vino sa davvero come stare in tavola. Abbinato correttamente a un piatto semplice a base di pesce o di carne bianca, riesce a esaltare ogni preparazione a cui viene accostato. Grazie al suo elegante bouquet di profumi che giocano principalmente sulle sfumature dolci e fragranti di fiori. Ma anche per il suo gusto armonico, ben bilanciato e piacevolmente morbido.

Una bella azienda familiare. Fondata nei primi anni Cinquanta da Giuseppe Negro, si trova nel comune di Neive, una delle zone più rinomate per la produzione dei vini tipici albesi. L'azienda Negro è da sempre un punto di riferimento per la qualità dei suoi vini, protagonisti sia in Piemonte che su tanti mercati internazionali. Oggi alla guida di cantina e vigneti c'è Giorgio Negro, enologo e figlio del fondatore, che prosegue sulla strada indicata dal padre, facendo di piccole vinificazioni super curate un grande vanto per l'azienda.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Roero Arneis 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Adatto da aperitivo, ottimo con antipasti leggeri e pesce
Vinificazione	FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in acciaio per circa 20 giorni ad una temperatura controllata di 16° C. MATURAZIONE: Circa 6 mesi in acciaio.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino tenue. Profumo: ampio, fresco, con sentori floreali. Sapore: fresco, armonico, morbido.

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. 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