



ACQUISTATO IL .....

"Tistin" Roero Arneis DOCG 2025

2025

## Bianco ricco di personalità



*Svinando*

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Sabbioso
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Arneis 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura e macerazione pellicolare con impiego di CO2. Svinatura e pressatura soffice, decantazione statica e sfecchiatura con inoculo di lieviti selezionati. Segue la fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti e stabilizzazione a freddo che evita l'impiego di prodotti per la chiarifica, travaso e filtrazione. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non viene svolta. AFFINAMENTO: In vasche d'acciaio sino all'imbottigliamento. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C prima della commercializzazione.

### Sensazioni

Il 2020 è stata per i vitigni a bacca bianca una annata dall'andamento ideale che ha regalato un perfetto equilibrio tra zucchero e acidità. E' proprio questo equilibrio quasi perfetto fra ricchezza e freschezza la cifra del nostro Roero Arneis Tistin 2020. Si presenta nel bicchiere con un giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso i sentori fruttati di albicocca, floreali di pesco e acacia e più vegetali di erbe officinali e salvia si integrano molto bene. La ricchezza degli aromi trova un'ottima corrispondenza in bocca, nella quale poi la grande freschezza e un'unica sapidità regalano a questo

Arneis tanta piacevolezza e facilità di beva. Grande classico nei nostri aperitivi, l'Arneis Tistin si destreggia molto bene anche tra antipasti freddi, crudo di pesce e formaggi freschi.

Quando siamo alla ricerca di un vino schietto e non troppo impegnativo, l'Arneis è lì che ci aspetta. Profumo intenso e facilità di beva, lo rendono un bianco estremamente piacevole e versatile. Tistin, in particolare, Roero Arneis DOCG proposto da Abbona, nasce da uve raccolte a piena maturazione. Avviate alla vinificazione, si inizia con la classica diraspatura a cui segue una fase di macerazione pellicolare. Questo permette al mosto di arricchirsi maggiormente, estraendo dalle bucce aromi e profumi. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge in vasche di acciaio a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento sui lieviti e, finalmente, l'imbottigliamento. Fresco e facile, nel senso di non impegnativo, è comunque un bianco ricco di personalità. Colore giallo paglierino vivace, al naso richiama intensi profumi di fiori e frutta bianca. In bocca è fresco e ben bilanciato. Un vino perfetto per accompagnare pranzi e cene in compagnia, dall'antipasto ai secondi.

Celso Abbona, bisnonno degli attuali proprietari dell'azienda, fu tra i primi della sua generazione a credere nelle potenzialità del territorio di Dogliani e a valorizzare il Dolcetto, l'uva che su queste colline era in grado di raggiungere l'eccellenza. L'azienda nasce così, con tanto lavoro e tanta passione. Fu proprio Celso a piantare il mitico vigneto di Bricco Doriolo, in frazione Santa Lucia di Dogliani, che oggi rappresenta uno dei più prestigiosi cru della denominazione. Con gli anni, e l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, l'azienda è cresciuta e si è espansa, in particolare verso le Langhe. Erano gli anni in cui la scommessa del Barolo era ancora tutta da vincere. Vengono così acquistati i primi appezzamenti che permettono all'azienda di vendemmiare e imbottigliare i primi Nebbiolo. E fu un successo. Oggi, le nuove generazioni proseguono il lavoro, continuando con lo stesso impegno a produrre grandi vini del territorio. L'azienda può contare su circa 52 ettari di vigneti nei comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Novello, tutti condotti in modo sostenibile, per produrre vini buoni, nel pieno rispetto della natura. Molte delle vigne di famiglia, lavorate ancora a mano secondo metodi tramandati da generazioni, sono composte da ceppi vecchi, anche di 60 anni. Sono piante di rara bellezza e in grado di esprimere il massimo della qualità del loro territorio.