



ACQUISTATO IL

Roero Arneis DOCG "Anterisio" 2024

2024

Sapido e di buona struttura



Svinando

Il piacere di un bianco di bella complessità, frutto di una meticolosa selezione in vigna e di una lavorazione attenta in cantina. Tutto questo è Anterisio, Roero Arneis DOCG proposto qui da Cascina Chicco. Dopo una attenta valutazione per stabilire il momento perfetto per la vendemmia, l'uva viene raccolta in piccole casse forate del peso di circa 20 kg e conservata per una notte, fino alla pigiatura il mattino successivo, in una cella frigorifera. La vinificazione ha inizio con una fase di macerazione pellicolare, per ottenere un vino più ricco in termini di profumi e struttura, garantendogli allo stesso tempo una maggiore longevità. Affinamento in vasche di acciaio e imbottigliamento nel mese di marzo successivo alla vendemmia. Nasce così un favoloso bianco caratterizzato da un colore particolarmente brillante. Profumi intensi e persistenti, che ricordano l'albicocca e la mela, con note di camomilla e, talvolta, anche un accenno di spezie. In bocca è sapido e di buona struttura. Perfetto accanto ad antipasti e primi a base di pesce e con risotti delicati.

"Abbiamo scelto di fare vino a partire dal territorio". Con queste parole Enrico e Marco Faccenda, attuali titolari di Cascina Chicco, danno il benvenuto ai visitatori del loro sito Internet. Un messaggio chiaro che non lascia spazio a fraintendimenti. L'esordio dell'azienda risale al 1950, anno in cui Ernesto Faccenda acquista il primo ettaro di terreno a pochi passi da Canale, nel cuore del Roero. Di professione faceva il salumiere ma aveva già intuito le potenzialità della viticoltura nel cuore del Piemonte. Nasce così la prima produzione di famiglia di Nebbiolo e Barbera d'Alba che viene venduta in damigiane o come vino sfuso. Nel 1970, poi, l'azienda passa nelle mani di Federico Faccenda, figlio di Ernesto che dà un ulteriore impulso all'attività paterna, cominciando a imbottigliare sotto il nome di famiglia. Il testimone viene raccolto, anni dopo, dai figli, Enrico e Marco che agli inizi degli anni 2000 danno vita a una delle prime vinificazioni di nebbiolo Metodo Classico. E' chiaro quindi che, pur senza perdere di vista le tradizioni, lo sguardo della famiglia è sempre rivolto in avanti, verso orizzonti e sfide sempre più ambiziose. Oggi Cascina Chicco è una moderna azienda vinicola, con mercati aperti in diverse parti del mondo, e circa 40 ettari di vigneti di proprietà nelle più vocate zone del Roero. Dal 2006, inoltre, Cascina Chicco conduce direttamente anche 8 ettari nel comune di Monforte d'Alba.

La Vigna	
Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3800
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% arneis
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	L' uva viene raccolta in piccole casse forate del peso di circa 20 kg e conservata per una notte, fino alla pigiatura il mattino successivo, in una cella frigorifera a temperatura di 0 - 2° C. La vinificazione seguita è molto particolare, perché si applica il concetto della macerazione tra buccia e mosto anche per un vino bianco. In questo modo otteniamo un arricchimento del vino per quanto riguarda i profumi e la struttura, con la garanzia di un'ottima longevità. Tutte le lavorazioni effettuate dalla raccolta dell'uva alla macerazione sono svolte a freddo per evitare di estrarre troppa materia colorante, da qui il nome di criomacerazione. Per le successive operazioni il vino sosta esclusivamente in vasche di acciaio e viene imbottigliato nel mese di marzo
Sensazioni	il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla ed in alcune annate è addirittura speziato. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821