



ACQUISTATO IL

"Cortine" Roero Arneis DOCG 2024

2024

Armonie di Langa



Siamo sulla sponda sinistra del fiume Tanaro, dove il vitigno Arneis ha rappresentato da secoli una presenza costante. Qui, sui crinali di Guarene, l'azienda Piazza possiede un vigneto da cui ottengono questo bianco che appassiona per fragranza e particolarità dei caratteri organolettici. Vinificazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio, questo vino matura per alcuni mesi tra serbatoi e bottiglia prima di essere messo in vendita. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha profumi intensi, florale e minerali, con lievi note fruttate e di nocciola, limone, salvia e mela. In bocca è delicato, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito al naso. Armonico nel suo complesso, questo Arneis accompagna bene tutte le portate a base di pesce, ma in generale si sposa perfettamente con tutti i piatti delicati, dagli antipasti ai primi piatti.

La valorizzazione del Nebbiolo e del suo potenziale d'affinamento è uno degli obiettivi fondanti dell'azienda albese della famiglia Piazza. Una cosa che oggi potrebbe apparire scontata ma che ai tempi, siamo negli anni 60, si rivela un'intuizione molto importante. Erano i tempi, infatti, in cui il Nebbiolo era preferito ad altre varietà più ricercate e dunque più redditizie. I poderi coltivati si trovano in diverse zone di Langhe e Roero, con vigneti di proprietà che vanno da Barbaresco a Barolo, comprendendo al loro interno le varietà più tipiche dell'area. Negli anni, sotto la guida prima del fondatore Armando e di sua moglie Gemma, poi della figlia Marina e del marito Franco, e infine dei nipoti Simone e Marco, la cantina Piazza Comm. Armando ha fatto del rispetto del territorio, della diffusione della cultura piemontese e della ricerca continua del miglioramento dei veri e proprie capisaldi. Ne sono derivati vini fortemente territoriali che non hanno faticato a ottenere ottimi riscontri su tutti i mercati del mondo.

La Vigna	
Terreno	marnoso, con infiltrazioni sabbiose
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Arneis
Gradazione	13.50% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura dei grappoli e fermentazione a basse temperature in vasche di acciaio. Il vino evolve per 6-8 mesi in vasche d'acciaio, segue periodo di affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrato.
Sensazioni	Colore: cristallino, giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: intenso, florale e minerale, con lievi note fruttate e di nocciola, limone, salvia e mela. Sapore: delicato, rispecchia le sensazioni olfattive, soprattutto minerali e leggermente sapide, armonico nel complesso.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821