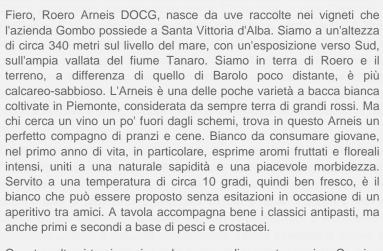


ACQUISTATO IL

Roero Arneis DOCG "Fiero" 2024

2024

Ottimo bianco da una terra di grandi rossi



Questa volta ci troviamo in un luogo semplicemente magico. Cascina Boschetti, infatti, si trova sulla sommità dell'omonima collina che sovrasta i tetti delle case di Barolo e il castello dei Marchesi Falletti dove, giusto per non dimenticare, il vino dei Re ha visto la luce. Dall'azienda si gode di una vista mozzafiato a 360° sulle colline di Langa e sui numerosi castelli che le costellano. La famiglia Gomba possiede questa cascina dal 1991 quando Sergio, quinta generazione di una storica famiglia piemontese, la compera in estate, giusto in tempo per poter affrontare la sua prima vendemmia di lì a pochi mesi. Allora la proprietà comprendeva solo un ettaro di terra e le uve venivano vinificate in una cantina a La Morra. Le prime bottiglie, però, hanno già in etichetta il logo della cascina: una casa sulla collina con tre alberi e il disegno dei filari. E da allora non sono cambiate. Nel 1998 gli ettari diventano 11, mentre nel 2003 parte il progetto di costruzione di una nuova cantina e l'area di imbottigliamento. E anche se nel 2005 gli ettari vitati sono ormai diventati circa venti, Sergio Gomba non è ancora pienamente soddisfatto. Decide infatti di acquistare altri 4 ettari, questa volta nel Roero per produrre gli altri vitigni tipici della regione. Oggi Sergio Gomba produce quasi 200mila bottiglie l'anno, di cui almeno 90mila di Barolo. Ma alla Cascina Boschetti si mantengono sempre i piedi ben piantati a terra, nel pieno rispetto del motto piemontese: "Esageruma nen", non esageriamo.



La Vigna

Terreno calcareo-sabbioso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot Densità imp. 4000

Jensita imp. 4000

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve ARNEIS 100%

Gradazione 12.5% vol Temp. Servizio 12 gradi Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. conservazione in serbatoi di acciaio inossidabile fino al

momento dell'imbottigliamento.

Sensazioni Colore giallo paglierino, bouquet fresco, floreale, con sensore di frutta fresca a polpa bianca e sambuco. In bocca fresco e

morbido con retrogusto gradevolmente amarognolo