ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG "Fiero" 2025 2025



Ottimo bianco da una terra di grandi rossi

Fiero, Roero Arneis DOCG, nasce da uve raccolte nei vigneti che l'azienda Gombo possiede a Santa Vittoria d'Alba. Siamo a un'altezza di circa 340 metri sul livello del mare, con un'esposizione verso Sud, sull'ampia vallata del fiume Tanaro. Siamo in terra di Roero e il terreno, a differenza di quello di Barolo poco distante, è più calcareo-sabbioso. L'Arneis è una delle poche varietà a bacca bianca coltivate in Piemonte, considerata da sempre terra di grandi rossi. Ma chi cerca un vino un po' fuori dagli schemi, trova in questo Arneis un perfetto compagno di pranzi e cene. Bianco da consumare giovane, nel primo anno di vita, in particolare, esprime aromi fruttati e floreali intensi, uniti a una naturale sapidità e una piacevole morbidezza. Servito a una temperatura di circa 10 gradi, quindi ben fresco, è il bianco che può essere proposto senza esitazioni in occasione di un aperitivo tra amici. A tavola accompagna bene i classici antipasti, ma anche primi e secondi a base di pesci e crostacei.

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

Il 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

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821