

Svinando (

ACQUISTATO IL .....

## Roero Arneis DOCG 2023

## 2023

## Il buon bianco del Piemonte



La Vigna
Terreno Sabbia e limo

**Esposizione** Est

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 4500

II 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 Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata 18-20 °C in acciaio. Maturazione di almeno 4-5

mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni II Roero Arneis incanta con note di pere, pesca ed albicocca. Il sapore è fruttato e pieno sostenuto dalla buona gradazione

alcolica con finale sapido e complesso.

Pensi al Piemonte, e in particolare alla regione del Roero, e necessariamente immagini a eleganti vini a base Nebbiolo, magari maturati a lungo in botti di legno di diverse capacità. Il Roero, però, è anche (e per alcuni soprattutto) terra di favolosi vini bianchi, figli della lavorazione di un vitigno, l'Arneis, che da queste parti è perfettamente ambientata. Ne è un bel esempio questo Arneis DOCG prodotto da Aresca, frutto di una vinificazione accurata che parte con la pressatura soffice delle migliori uve conferite in cantina. Il mosto così ottenuto viene avviato velocemente alla fase di fermentazione a temperatura controllata, all'interno di vasche di acciaio, al termine della quale, dopo le consuete operazioni di illimpidimento, viene lasciato anche per la successiva fase di maturazione. Occorrono almeno 4 o 5 mesi per raggiungere il giusto grado di affinamento e scoprire un bel vino caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante. Al naso incanta per le sue note di pera, pesca ed albicocca, mentre in bocca il sapore è fruttato e pieno. Ben sostenuto da una buona gradazione alcolica, questo Roero Arneis stupisce per il finale sapido e complesso. Ottimo come aperitivo, questo interessante bianco del territorio sa accompagnare bene piatti delicati a base di pesce. Ottimo, per esempio, con una gustosa pasta allo scoglio, in bianco o anche in rosso.

Aresca, produttori di vino dal 1952. Ci troviamo nella zona di Mombercelli, nel territorio compreso tra Monferrato e Langhe. La storia di questa cantina ha inizio grazie all'impegno e al lavoro di due fratelli, Luigi e Piero, capaci di trasformare la loro passione in una azienda di famiglia che da ormai tre generazioni produce ottimi vini del territorio. Oggi, a distanza di 70 anni, Aresca è una cantina moderna e competitiva, con vigneti in continuo ampliamento e una buona presenza dei propri vini sui mercati italiani ed esteri. Il segreto è presto svelato. Oltre ad investire in innovazione, infatti, negli anni Aresca ha saputo costruire una fitta rete di conferitori con cui ha instaurato un rapporto di stima e fiducia reciproca. Questi vignaioli condividono con l'azienda di famiglia una comune filosofia produttiva, volta a ottenere la qualità più elevata. Tutti i vigneti sono compresi nel distretto vitivinicolo Langhe-Roero e Monferrato, un territorio unico, riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità.