ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG 2025 2025



Il buon bianco del Piemonte

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.

La Vigna

Terreno	Sabbia e limo
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4500

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	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	Il 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.

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