ACQUISTATO IL .....

"San Vito" Roero Arneis DOCG 2024 2024



Il "Barolo Bianco"

Alzi la mano chi, pensando al Piemonte, non commette l'errore di pensare che sia una regione "esclusivamente" rossista. Non è grave. E' una credenza comune. La verità è che se la stragrande maggioranza del vini prodotti in regione sono effettivamente rossi, i pochi bianchi che nascono all'ombra delle Alpi sono caratterizzati da un livello qualitativo semplicemente unico. Ne è un bel esempio questo Arneis in purezza, proposto da Pelassa. Le uve provengono principalmente dai vigneti aziendali situati nella Frazione San Vito di Montà d'Alba. Il vino, che affina per un paio di mesi sulle proprie fecce nobili prima di essere imbottigliato, si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino intenso. Al naso rivela un profumo delicato, complesso, suadente e floreale. Ricorda, per gli appassionati di botanica, la delicata ginestra e la dolce camomilla, con leggere percezioni di miele e confettura. In bocca è secco e armonico, con una piacevole vena acidula che dà freschezza e persistenza. Molto particolare, infine, è la sua naturale mineralità, tipica degli Arneis di Montà d'Alba. Per la sua complessità, il Roero Arneis viene addirittura descritto come un "Barolo Bianco". Ideale a tutto pasto, è perfetto con gli antipasti e i piatti di pesce. Ottimo perfino come aperitivo.

Situata a Montà d'Alba, l'azienda Agricola Pelassa conduce vigneti nel Roero e a Verduno, per la produzione del Barolo. Mario fondò l'azienda Pelassa nel 1960 al termine del servizio militare. Oggi, invece, è condotta da tutta la famiglia, con Maria Teresa, detta Teresina, da sempre al fianco di Mario, e i figli Davide e Daniele, rispettivamente in vigna e in cantina. Uno scrupoloso lavoro di selezione e programmazione clonale all'interno dei nuovi impianti, e i grandi sforzi per gli investimenti in cantina, garantiscono la valorizzazione della qualità delle uve raccolte e il raggiungimento dell'obiettivo di produrre vini che abbiano una piena corrispondenza vino-vigneto-terroir. Non a caso negli ultimi anni l'azienda si è concentrata principalmente sulla coltivazione delle tre varietà che meglio si addicono ai tipici terreni della zona: Arneis, Nebbiolo e Barbera.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivi, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale a meta? Settembre circa. Fermentazione di 12 giorni circa a 16°C. Il vino rimane successivamente circa 6 mesi sulle fecce nobili prima di essere imbottigliato. Affinamento di circa 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso. Profumo delicato, complesso, suadente, floreale riconducibile alla ginestra e alla camomilla con leggere percezioni di miele e confetture a polpa bianca. Al gusto si presenta secco, armonico, con piacevole vena acidula che da? freschezza e persistenza. Molto particolare e? la sua naturale mineralita? tipica degli Arneis di Monta? d'Alba.

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