



ACQUISTATO IL

"Tucci" Roero Arneis DOCG 2023

2023

L'altra faccia del Roero



Svinando®

L'altra faccia del Roero. Da una parte ci sono i grandi rossi da uve Nebbiolo, vini finissimi ed eleganti, capaci di invecchiare a lungo e di regalare grandi soddisfazioni a chi ha la fortuna di conservare nel modo giusto qualche bottiglia per anni. Dall'altra favolosi vini bianchi, da uve Arneis, che in alcuni casi hanno la stoffa non solo per stupire i palati più esigenti, ma addirittura di elevarsi al rango di vini di grande pregio. E' il caso di questo Tucci, Roero Arneis, 100% Arneis, proveniente dall'omonima MGA (Menzione Geografica Aggiuntiva). Segno inequivocabile che quello che si apprestiamo ad assaggiare è un grande vino del territorio. Il vigneto di provenienza è infatti in grado di donare uve caratterizzate da una particolare struttura e mineralità. Vendemmia manuale a metà settembre, dopo una fase di fermentazione della durata di circa 15 giorni, il vino rimane per 9 mesi sulle proprie fecce nobili, mantenute in sospensione con batonnage periodici. Segue una fase di affinamento della durata di circa 6 mesi in bottiglia. Vino di notevole struttura e grande persistenza, sia olfattiva che gustativa, non fatica a trovare la propria collocazione su qualunque tavola. Non importa che il menù sia di carne o di pesce. Semplicemente ideale è con gli arrostiti, specie di vitello, o con i grandi pesci al forno.

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. 4900

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Arneis (MGA Tucci)

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vendemmia manuale a metà Settembre circa. Fermentazione di 15 giorni circa a 16°C, poi il vino rimane successivamente circa 9 mesi sulle fecce nobili con batonnage periodici. Affinamento di circa 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Le uve provengono dal vigneto situato nella MGA TUCCI in grado di esprimere una particolare struttura e mineralità.

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