



ACQUISTATO IL

"Moroso" Langhe Arneis DOC 2023

2023

Freschezza e versatilità



Svinando

La Vigna

Terreno Terreno di medio impasto calcareo/argilloso

Esposizione Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 3.500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Arneis 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Dopo la vendemmia vinificazione in rosso e affinamento in vasche di acciaio

Sensazioni Di colore giallo paglierino brillante. L'olfatto apre con note di albicocca e camomilla, seguono erbe aromatiche, timo e salvia, minerali, con accenno di canfora e incenso. Il palato è vellutato, saporito e di grande freschezza, con lungo finale floreale. Affinato in vasche di acciaio, offre un profumo vellutato, saporito, di grande freschezza, con lungo finale floreale. Ottimo come aperitivo, è il vino per eccellenza da abbinare a crostacei sia crudi che alla griglia, grandi pesci al forno, pollame e selvaggina da piuma.

Dimenticatevi l'assioma Vino-Piemonte-Rosso. Perché qui, sulle dolci colline delle Langhe, oltre a Nebbiolo e Barbera, da anni si coliva con successo anche un vitigno a bacca bianca davvero interessante. Stiamo parlando dell'Arneis, qui ben rappresentato da una delle "creazioni" dalla cantina di Pier Paolo Grasso. Un bianco che incarna la freschezza e la vivacità del vitigno autoctono piemontese. Le vigne si trovano a un'altitudine di circa 250 metri sul livello del mare. Le radici affondano in terreni di medio impasto calcareo-argilloso. Una composizione del suolo che, combinata a un clima temperato, crea condizioni ideali per la coltivazione dell'Arneis. Langhe Arneis DOC, questa denominazione di origine controllata garantisce standard qualitativi elevati e valorizza le caratteristiche uniche del vitigno e del territorio. L'Arneis, il cui nome in piemontese significa "piccolo monello" per la sua natura capricciosa in vigna, è un'uva che richiede cure particolari ma che, se ben coltivata, regala vini di grande eleganza e complessità. Lo sa bene Pier Paolo che in campagna lo "coccolla" per tutto l'anno, in attesa del momento più propizio per la vendemmia. In cantina le uve vengono sottoposte a vinificazione in bianco, con fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, preservando gli aromi freschi e fruttati tipici dell'uva. Alla vista, il Moroso si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso, profumi di albicocca e camomilla, accompagnati da sentori di erbe aromatiche come timo e salvia, e una leggera nota minerale. In bocca è vellutato, saporito e di grande freschezza, con un finale floreale persistente. La sua struttura equilibrata e l'acidità vivace lo rendono particolarmente piacevole e versatile. Grazie alla sua freschezza e alla versatilità, questo Arneis si rivela ideale come aperitivo, pur abbinandosi bene a piatti a base di crostacei, sia crudi che alla griglia, e a grandi pesci al forno. Ottimo con pollame e selvaggina, la sua acidità equilibrata lo rende un compagno ideale per piatti ricchi di sapore.

L'azienda vitivinicola Pier Paolo Grasso si trova a Neive, in provincia di Cuneo, nel cuore delle Langhe, una delle zone più prestigiose d'Italia per la produzione di vini di alta qualità. Pier Paolo, fondatore e attuale proprietario, nasce in una famiglia con una forte tradizione vitivinicola e fin da piccolo si dedica all'agricoltura e in particolare alla coltivazione della vite. Dopo aver maturato una solida esperienza nel settore, nel 2000 fonda la sua azienda. La filosofia è quella di produrre vini di alta qualità, che siano espressione del territorio e della passione per la viticoltura. L'azienda è guidata, oltre che da Pier Paolo, anche da sua moglie Sara. Insieme formano un grande squadrone che curano ogni dettaglio della produzione, dalla vigna alla bottiglia. Nella gamma di vini prodotti spiccano il Barbaresco DOCG La Fenice, il Barbaresco DOCG Ca' Grossa e il Barbaresco Riserva DOCG Piccola Emma. Tutti prodotti con uve di qualità coltivate nel rispetto dell'ambiente e della tradizione.

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