ACQUISTATO IL .....

"Moroso" Langhe Arneis DOC 2023 2023



Freschezza e versatilità

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 "coccola" 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, sapido 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 squadra e 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.

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, sapido e di grande freschezza, con lungo finale floreale. Affinato in vasche di acciaio, offre un palato vellutato, sapido, 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.

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