ACQUISTATO IL .....

"Arveja" Arneis Langhe DOC 2025 2025

Bianco piemontese, autoctono e moderno



Chi dice Piemonte dice rossi. Vero. Ma c'è un bianco che da queste parti ha fatto la storia e sta tornando alla ribalta: l'Arneis. Il suo nome, in dialetto, significa "birichino" o "ribelle," perché è un vitigno difficile da domare e per questo, per lungo tempo, è stato quasi dimenticato. Siamo sulle colline delle Langhe, immersi in un paesaggio di una bellezza disarmante, patrimonio UNESCO. Qui l'Arneis prospera su terreni sedimentari di origine pliocenica, spesso ricchi di sabbie e argille calcaree - l'esatto contrario dei terreni più austeri del Barolo. È questa composizione che conferisce all'uva un profilo aromatico delicato ma distintivo, con una sapidità naturale. Il segreto dell'estrema piacevolezza di questo vino sta tutto nel metodo di produzione scelto da Prunotto. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate in modo soffice. Il mosto limpido fermenta quindi in vasche d'acciaio inox a una temperatura non superiore ai 18 gradi per circa due settimane. Questa fermentazione a freddo è fondamentale per catturare tutti gli aromi primari e la freschezza dell'uva. Dopo la fermentazione, il vino resta ad affinare sempre in acciaio per diversi mesi a bassa temperatura. L'assenza totale di legno è una scelta precisa per lasciare che sia il frutto a parlare, senza interferenze: il risultato è un vino bianco croccante e vibrante.Nel bicchiere Arveja si presenta di un bel giallo paglierino chiaro, percorso da leggeri riflessi verdolini, un colore che evoca subito la sua giovinezza e vitalità. L'olfatto è intenso e avvolgente, un vero inno alla primavera: spiccano note floreali di acacia e fiori bianchi, che si intrecciano con sensazioni fruttate di pera, melone e un tocco di agrumi freschi, come il pompelmo rosa. In bocca si rivela fresco, sapido e ben equilibrato. Nonostante sia un bianco leggero e agile, ha una buona struttura che gli impedisce di essere banale. La piacevole acidità tipica dell'Arneis è bilanciata da una sensazione di rotondità, lasciando il palato pulito e scorrevole. Si chiude con un finale di una discreta persistenza, dove riemergono le note di mandorla amara, un trademark inconfondibile di questo vitigno. Ideale con piatti leggeri e sfiziosi, è perfetto anche come aperitivo.

Nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa, oltre a molti piccoli produttori di zona. Pochi anni dopo, nel 1922, la cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. La acquista il giovane Alfredo Prunotto, da poco sposo della sua Luigina. Nel giro di pochi anni la cantina, grazie alla passione dei due giovani, diviene ben presto famosa e inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo. Nel 1972, Ugo della Piana, architetto di origine langarole, progetta la nuova cantina, che sarà costruita vicino ad Alba dove tutt'oggi si trova la sede dell'azienda. L'ultima tappa della storia di Prunotto risale al 1989, anno in cui la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche della produzione. Oggi la tenuta si estende su circa 65 ettari, con vigneti nelle migliori zone vinicole della regione, delle Langhe al Monferrato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Arneis
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne. Menù di pesce
Vinificazione	L'uva, raccolta in ceste, è stata pressata in modo soffice e mediante decantazione a freddo si è separato il mosto limpido. La fermentazione ha avuto luogo a una temperatura non superiore ai 18 °C per circa 15 giorni. Prima dell'imbottigliamento il vino ha affinato in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura per qualche mese.
Sensazioni	Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso e intenso e contraddistinto da note floreali e fruttate. Al palato spicca per la buona struttura sostenuta da una piacevole freschezza. Lungo il finale.

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