ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG 2025 2025

Fresco, sapido e profondamente territoriale



Milioni di anni fa le colline del Roero erano sommerse dal mare e ancora oggi, tra i filari dell'azienda Filippo Gallino, è possibile scorgere piccole conchiglie fossili che affiorano dalla sabbia. Ed è proprio questa eredità marina a rendere il Roero Arneis DOCG un bianco unico, capace di raccontare la storia di un territorio che non smette mai di sorprendere. Siamo a Canale, cuore di una zona che per decenni è rimasta all'ombra delle Langhe ma che oggi reclama il suo posto tra le grandi mete del vino mondiale. La famiglia Gallino abita queste terre da generazioni e ha vissuto in prima linea la rinascita dell'Arneis, un'uva che in dialetto piemontese significa "birichino" o "scapestrato". Questo nome curioso deriva dalla sua natura difficile da coltivare e vinificare, un carattere ribelle che richiede cure costanti in vigna. Dopo la raccolta, le uve subiscono una pressatura soffice tramite pressa pneumatica. La vinificazione avviene rigorosamente in bianco, separando immediatamente il mosto dalle bucce per evitare l'estrazione di tannini indesiderati. La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Questa scelta tecnica non è casuale: l'acciaio è il miglior alleato per chi vuole mantenere intatti i profumi primari dell'uva, senza che il legno ne alteri la vivacità. Al naso si apre con un ventaglio agrumato che ricorda il cedro, intrecciato a note dolci di camomilla e fiori d'acacia. Non mancano richiami esotici di frutti tropicali e la polpa croccante della pesca bianca. In bocca è fresco e sapido, con una mineralità quasi salina che richiama le origini marine del suolo. Il finale è equilibrato e persistente, lasciando un ricordo agrumato che chiama subito il sorso successivo. Da provare con una tempura di verdure o con i classici tajarin piemontesi conditi con burro e salvia, dove la sapidità dell'Arneis bilancia la dolcezza del burro.

Ci troviamo nel cuore del Roero, dove la sabbia e la pendenza non sono solo elementi del paesaggio, ma il segreto dietro ogni vino. Qui opera Filippo Gallino, una cantina che incarna perfettamente l'anima autentica e schietta del Piemonte meno "austero" e più conviviale. La storia della cantina Filippo Gallino inizia molto prima che il Roero diventasse una zona di tendenza per gli appassionati di vino. Siamo a Canale, una delle capitali storiche di questo territorio, dove la famiglia Gallino coltiva viti da generazioni. Negli anni '70 Filippo decide di dare una svolta decisiva: smettere di vendere l'uva sfusa per iniziare a imbottigliare il proprio sogno. Oggi, quella stessa passione è portata avanti con orgoglio dal figlio Gianni e dalla sua famiglia. Filippo è stato uno dei pionieri che ha creduto nell'Arneis quando questo rischiava di scomparire. Ma in azienda si coltivano anche il Nebbiolo, che nelle mani dei Gallino perde quella rigidità giovanile a volte difficile, diventando un vino setoso, profumato di viola e piccoli frutti rossi.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, Argilloso
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione in bianco, con separazione del mosto dalla buccia prima della fermentazione, pressatura soffice e fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Profumo agrumato, camomilla, acacia, frutti ropicali, pesca. Sapore equilibrato, minerale, sapido, fresco ed agrumato, persistente

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