



ACQUISTATO IL

"Renesio Incisa" Roero Arneis DOCG Riserva 2024

2024



Prestigioso, strutturato e complesso

Sulla collina del Renesio a Canale la storia dell'Arneis affonda le radici fino dal Quattrocento. Oggi Cascina Chicco raccoglie questa eredità secolare e firma un Roero Arneis Riserva di grande spessore. Un bianco capace di mettere la freccia e superare molti prestigiosi colleghi d'Oltalpe per eleganza e profondità. Ma procediamo con ordine. Il Roero è un affascinante mosaico di rocche, boschi e ripidi pendii sabbiosi e calcarei. In questo angolo di Piemonte la vite soffre il giusto e regala grappoli ricchissimi di profumi e vivace acidità. Un tempo l'Arneis veniva piantato accanto al Nebbiolo per distrarre gli uccelli con i suoi grappoli dolci. Oggi, invece, è il re dei bianchi piemontesi. E Canale rappresenta il suo cuore pulsante. Qui le vigne godono di un microclima ideale con buone escursioni termiche che esaltano le componenti aromatiche dell'uva. La vinificazione parte con la pressatura soffice dei grappoli interi. Successivamente la massa viene divisa in due parti uguali. Il primo 50% fermenta e matura in vasche di acciaio inox svolgendo continui bâtonnage per 10-12 mesi. Il restante 50% affronta la fermentazione e il successivo affinamento in tonneau di rovere francese per lo stesso arco di tempo. Questo doppio binario regala un equilibrio perfetto tra freschezza e morbidezza. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino brillante, arricchito da eleganti riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono chiare note floreali, pesca bianca e agrumi freschi. Sul finale emergono poi erbe aromatiche di campo e una distinta scia minerale. In bocca si rivela pieno, denso e profondo. Una vibrante acidità sostiene la struttura e conduce verso un finale morbido, avvolgente e perfettamente armonico. Si abbina bene al sushi e al sashimi di salmone, grazie alla sua spalla acida che pulisce la componente grassa del pesce crudo. Da provare anche con un risotto cremoso ai frutti di mare o alle erbe. E' perfetto, infine, con formaggi cremosi e di media stagionatura come la robiola.

"Abbiamo scelto di fare vino a partire dal territorio". Con queste parole Enrico e Marco Faccenda, titolari di Cascina Chicco, accolgono i visitatori. Un messaggio chiaro che esprime la filosofia di una cantina fortemente legata alle proprie radici. L'esordio dell'azienda risale al 1950, quando Ernesto Faccenda, "Chicco" per gli amici, acquista il primo terreno a Canale, nel cuore del Roero. Di professione salumiere, Ernesto intuisce fin da subito le potenzialità della viticoltura piemontese, avviando la prima produzione familiare di Nebbiolo e Barbera d'Alba, all'epoca vendute principalmente sfusa o in damigiane. Nel 1970 la guida passa al figlio Federico, che dà un forte impulso all'attività aziendale, introducendo e maturando in acciaio le bottiglie. Successivamente, i figli Enrico e Marco, che portano la cantina verso nuove sfide: tra queste, agli inizi degli anni 2000, la scelta pionieristica di vinificare il Nebbiolo in Metodo Classico. Oggi Cascina Chicco è una realtà vitivinicola moderna e di respiro internazionale, con un'esportazione attiva nei principali mercati mondiali. L'azienda conta circa 50 ettari di vigneti di proprietà situati nelle zone più vocate del Roero e, dal 2006, si è estesa anche nelle Langhe con la conduzione di vigneti nel comune di Monforte d'Alba, nella celebre menzione Ginestra, per la produzione di Barolo. Una crescita costante che dimostra come, pur nel rispetto della tradizione, lo sguardo della famiglia Faccenda sia sempre rivolto

La Vigna

Terreno sabbioso calcareo con presenza di argilla

Esposizione sud-est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve Arneis 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Accompagna piatti di pesce, sushi, primi con paste elaborate e risotti. Perfetto con formaggi cremosi

Vinificazione Dopo una pressatura soffice a grappolo intero, metà della massa viene fermentata e matura in acciaio inox svolgendo continui bâtonnage per 10/12 mesi. La restante metà fermenta e matura in tonneau di rovere francese per lo stesso arco di tempo.

Sensazioni

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il profumo è molto espressivo, con note floreali, di agrumi e pesca bianca. Vengono richiamate le erbe aromatiche e note minerali. Il gusto è pieno e profondo, supportato da una piacevole acidità, ha un finale morbido e armonico. Accompagna piatti di pesce, sushi, primi con paste elaborate e risotti. Perfetto con formaggi cremosi, freschi e di media stagionatura.

al futuro.

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