ACQUISTATO IL .....

"Eroe" Roero Arneis DOCG 2025 2025

Fresco, minerale e profumato



I viticoltori del Roero, in passato, coltivavano l'Arneis accanto ai filari di Nebbiolo. L'obiettivo era distrarre gli uccelli con acini dolci per salvare quelli destinati a produrre i rossi più pregiati. Vitigno ribelle, il termine "Arneis" nel dialetto piemontese indica una persona birichina o difficile da domare. Siamo sulla sponda sinistra del fiume Tanaro, in provincia di Cuneo. Qui le colline sfoggiano rocche scoscese e terreni sabbiosi ricchi di calcare e fossili marini. I terrazzamenti e i pendii soleggiati creano un habitat ideale per questo vitigno. La storica cantina Bersano lavora la uve di Arneis con enorme dedizione. I grappoli provengono da vigne collinari situate a circa 300 metri di altitudine. I filari godono di un'ottima esposizione alla luce del sole. Dopo una vendemmia manuale nei primi giorni di settembre, la vinificazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. L'uso esclusivo del metallo preserva intatta la fragranza dei profumi primari dell'uva. Successivamente, il vino affina sui propri lieviti per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento. Il bouquet è fragrante di camomilla, biancospino, pesca bianca e pera succosa. Segue poi una fresca nota agrumata. In bocca colpisce per il suo grande equilibrio. Asciutto, sapido e dotato di una piacevole acidità, stimola il sorso. Il finale svela la tipica e delicata nota di mandorla amara. A tavola, per rendergli onore, accostiamolo a piatti delicati ma raffinati. Come una tartare di spigola agli agrumi o un risotto agli asparagi selvatici. Infine, per gli amanti della tradizione, una scelta azzeccata è anche l'abbinamento con il tradizionale vitello tonnato piemontese.

E' passato più di un secolo dalla fondazione dell'azienda Bersano. La data precisa è 1907, come orgogliosamente viene ricordato fin dalla home page del sito aziendale. Siamo a Nizza Monferrato, cuore del comprensorio della Barbera d'Asti. Il vero punto di svolta, però, arrivo solo qualche anno dopo, nel 1935, quando Arturo Bersano, uomo raro per intelligenza e cultura, avvocato per orgoglio di famiglia e vignaiolo per passione, prende il controllo della Cantina che fino ad allora era stata un'impresa a carattere familiare e che vendeva i propri vini solo in ambito regionale. La sua opera è ispirata al motto "se vuoi bere bene comprati un vigneto". Una filosofia che, da vero pioniere, seguirà per tutta la vita. Così nel tempo Bersano e dopo di lui le famiglie Massimelli e Soave, titolari della Casa Vinicola, hanno consolidato una imponente realtà di cascine. Qui, senza dimenticare la forza delle tradizioni, si producono ancora oggi uve di qualità da cui nascono vini tipici della regione. Un'attenzione particolare viene da sempre riservata ai legni per l'invecchiamento vero e proprio patrimonio aziendale. Le Cantine Bersano, infatti, custodiscono grandi botti e tonneaux di rovere di Slavonia, tutti perfettamente conservati, dove i vini maturano lentamente per anni. Oggi Bersano è considerata una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte.

La Vigna

Terreno	calcareo argilloso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Arneis
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù vegetariano
Vinificazione	Vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri. Affinamento in acciaio.
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Al naso è elegante e piacevole, con sentori di fiori bianchi, mela e agrumi. Gusto morbido, equilibrato, con note fruttate e un buon finale, persistente e sapido.

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