



ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG Costa delle Rose

2014



*Svinando*

## Le 3 B: bianco, buono e biodinamico

La mamma di Sergio Marchisio amava decorare le sue vigne con una rosa per ogni filare: un gesto di amore e femminilità, che ha dato vita al vigneto 'Costa delle Rose'. Qui nasce oggi questo freschissimo Arneis, che profuma di fiori e pesca bianca, figlio della filosofia biodinamica che Sergio e la sua famiglia hanno deciso di sposare.

'Se lo scopo di ogni individuo sulla Terra è l'evoluzione personale, cioè il miglioramento del rapporto di ogni individuo nei confronti di tutto quanto l'universo, penso che debba esserlo anche per una famiglia è il cuore, la casa, l'urna nella quale l'uomo viva ed evolve. La Nostra Famiglia, per sua grande fortuna, in una manciata di lustri a cavallo fra i due secoli, ha avuto la possibilità di sperimentare una forte coesione un forte amore familiare; un legame che ci ha tenuti e che ci tiene tutt'oggi molto vicini.' La famiglia Marchisio si presenta così. Quello che per molti è semplicemente un lavoro, per loro è un progetto, una missione che si tramanda di generazione in generazione. Gli ettari vitati sono 25, e si coltivano le varietà tradizionali della zona: arneis a bacca bianca, dolcetto, barbera e nebbiolo a bacca rossa. Nel 2012, dopo 10 anni di sperimentazioni, è iniziata la conversione al biodinamico di tutti i prodotti dell'azienda, attraverso il progetto certificato LIBERANATURA. L'agricoltura biodinamica si basa sugli assunti filosofici e spirituali postulati dal filosofo ed esoterista austriaco Rudolf Steiner, secondo una visione olistica che ha gli stessi obiettivi dell'agricoltura tradizionale (prodotti di qualità, fertilità della terra, salute delle piante), ma se ne discosta nei metodi. Secondo l'agricoltura biodinamica, "l'azienda agricola è un vero e proprio organismo vivente a ciclo chiuso, inserito nel più grande organismo vivente cosmico, alle cui influenze soggiace. L'agricoltore biodinamico conosce tali influenze e conseguentemente adotta un metodo pratico che le favorisce, col risultato di avere terreni fertili e vitali e prodotti salubri." Dalle dolci colline del Roero, la bottiglia giusta per scoprire il vino biodinamico.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Marna calcarea
<b>Esposizione</b>	SudEst, 280 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4.200 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Arneis 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	10-12°
<b>Quando Berlo</b>	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
<b>Abbinamento</b>	Antipasti, carni bianche, secondi di pesce, formaggi freschi
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C con propri lieviti naturali; maturazione in acciaio
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino brillante; al naso freschi profumi di frutta a polpa bianca (pesca bianca) e piacevoli ricordi floreali; bocca asciutta e snella, finale di buona acidità

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821