ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG 2017



Arneis Conti di Roero: mai più senza

Il vino non ha stagione, esiste solo il desiderio di assaporarlo, e quando si parla dell'Arneis di Antica Cascina dei Conti di Roero, quel desiderio è sempre vivo! Un'azienda giovane e dinamica produce questo vino fresco e morbido, perfetto all'aperitivo, incredibile con i piatti di pesce.

L'arneis è probabilmente il vitigno più rappresentativo del Roero. Pare che il suo nome derivi dal termine dialettale che indica una persona un po' scontrosa, da prendere con i guanti, in relazione al carattere non proprio accomodante di quest'uva. Quello dell'Antica Cascina dei Conti di Roero è un Arneis classico, molto tipico, espressione della lunga tradizione dell'azienda. L'Antica Cascina dei Conti di Roero è, letteralmente, la cascina di Vezza d'Alba (CN) un tempo appartenuta ai nobili piemontesi che danno il nome a questo territorio, di proprietà della famiglia Olivero dagli anni 50. Oggi in realtà le Cascine sono tre, Valmenera, Sru e Penna, e i quindici ettari vitati abbracciano i comuni di Vezza d'Alba, Canale e Monteu Roero. Qui, su suoli sabbiosi e marnosi, si coltivano le varietà tipiche della zona: barbera, nebbiolo, dolcetto e bonarda a bacca rossa; arneis e favorita a bacca bianca. Arneis e nebbiolo concorrono anche alla produzione di quattro interessanti declinazioni di spumante metodo classico.

La Vigna

Terreno	Sabbioso con ph alcalino
Esposizione	Est, 280 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere entro l?anno
Abbinamento	Salumi e formaggi, antipasti, primi piatti con sughi poco strutturati, carni bianche, secondi di pesce
Vinificazione	Le uve vengono direttamente pressate e chiarificate mediante enzimi pectolitici a freddo. Il mosto limpido viene poi fermentato da lieviti selezionati a temperatura controllata in modo da mantenere una giusta freschezza di profumi. Viene poi lasciato riposare sulle fecce fini di fermentazioni per qualche mese
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro; profumi tipici di frutta bianca matura (pesca bianca) e sentori di fieno; bocca di buona morbidezza venata da una leggera vivacità

© 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