ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis Spumante Brut 2021

Uno spumante da vitigno autoctono piemontese



E' facile cadere nell'errore di pensare che il Piemonte sia una regione dove si producono solo vini rossi. In realtà sono molti i bianchi, e addirittura gli spumanti, che oggi prendono vita in regione e che negli ultimi anni si stanno giustamente ritagliando il proprio posto tra i migliori vini italiani. Un bel esempio è questo Roero Arneis DOCG Spumante Brut, proposto dall'azienda agricola Cascina Boschetti Gomba. Frutto di una attenta vinificazione delle uve Arneis vendemmiate leggermente in anticipo per preservare la loro naturale acidità, il vino viene spumantizzato in autoclave e poi lasciato riposare sui propri lieviti per un periodo di almeno due mesi prima dell'imbottigliamento. Questa tecnica gli conferisce una personalità spiccata e una gradevole complessità aromatica. Una bolla insolita da stappare senza esitazioni già in occasione del prossimo aperitivo.

L'azienda agricola Cascina Boschetti Gomba nasce nel 1991, per mano di Sergio Gomba che ancora oggi la conduce. Dall'iniziale unico ettaro e mezzo di proprietà, l'azienda è cresciuta sino a raggiungere undici ettari attuali, buona parte coltivati a Nebbiolo da Barolo e destinati alla produzione del rinomato Barolo Boschetti di cui Gomba è l'unico produttore. Lo stile Gomba si colloca idealmente a metà strada tra tradizione e innovazione. I suoi vini sono prodotti cioè con macerazioni di media lunghezza e affinamenti in contenitori di diversa dimensione e materiali. Ne derivano vini che possono esprimere grande potenza ed eleganza. Vini che non hanno bisogno di decenni per raggiungere la loro perfetta maturità ma che non temono neppure di essere lasciati in cantina per qualche anno in attesa dell'occasione giusta per stapparli.

La Vigna

Terreno	calcareo–sabbioso
Esposizione	Sud - Est 340m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera guyot
Densità imp.	4.400 viti ad ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Spumante Brut DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	12,5%vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	piatti di pesce
Vinificazione	Vinificazione: pressatura, decantazione statica a freddo e filtrazione del mosto. Fermentazione in autoclave a 14 gradi di temperatura e blocco della fermentazione mediante refrigerazione quando si raggiungono le 5,5 atm. di pressione. Affinamento di due mesi sui propri lieviti ed imbottigliamento.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino tenue. Profumo: netti e intensi sentori di pera, pesca e fioridi biancospino. Sapore: asciutto, in perfetta armonia tra alcol, acidità e zuccheri residui.

© 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