ACQUISTATO IL .....

Roero Arneis DOCG 2019

Stile francese, eleganza piemontese

Una scelta stilistica, quella operata da Poderi Gianni Gagliardo, che ricorda molto quella fatta da molti vigneron in Borgogna. Qui lo Chardonnay viene affinato a lungo sulle sue fecce fini, mantenute in costante movimento attraverso dei ripetuti interventi manuali. Nel caso di questo Roero Arneis, dopo una pigiatura particolarmente soft e una fermentazione in acciaio a temperatura controllata, il vino viene affinato "sur lie", e le fecce sono costantemente mantenute in movimento perché cedano aromi e profumi suadenti. Rispetto a quelli prodotti dai cugini d'Oltralpe, questo bianco piemontese risulta più fresco e profumato. Si evita, infatti, di fargli svolgere la conversione malolattica, preservando la naturale acidità dell'uva. Il risultato è un vino di grande piacevolezza che gioca sui toni della frutta fresca, dalla pesca alla pera e la mela.

L'origine della cantina Poderi Gianni Gagliardo risale addirittura al 1847 anche se le prime bottiglie commercializzate con il marchio aziendale sono della prima metà degli anni Settanta. Oggi Poderi Gianni Gagliardo rappresenta una solida realtà del Barolo, con ben 10 appezzamenti, suddivisi in cinque diversi comuni. Vi si producono vini che possono vantare le Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) Lazzarito, con la vigna "Preve", Castelletto, Monvigliero, Mosconi, Fossati, Bricco San Pietro, Santa Maria, oltre all'originario Serra dei Turchi, da cui tutto ebbe inizio. Nomi mitici per ogni buon appassionato di Barolo che potrà apprezzare le sottili differenze che ogni terroir conferisce ai vini. La moderna cantina di vinificazione, infine, si trova nel comune di La Morra.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	3 anni
Abbinamento	Pizza, pasta, sushi
Vinificazione	I grappoli vengono pressati molto lentamente. Il mosto subisce una fermentazione a temperatura controllata. La malolattica non viene fatta per conservare più freschezza possibile. Durante il breve affinamento "sur lie", le fecce sono costantemente mantenute in movimento
Sensazioni	Note di frutta con predominanza di pesca, per, mela e acacia

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