



ACQUISTATO IL

Roero Arneis DOCG "Le Tre"

2019

Un bianco di carattere da una terra di rossi



Svinando

Dici Piemonte e, inevitabilmente, pensi ai suoi tanti vini rossi. Difficile reggere in confronto con avversari del calibro di Barolo e Barbaresco (ma anche Barbera e Dolcetto). Eppure le valide alternative non mancano. In particolare nell'area del Roero, dove il vitigno Arneis dà vita a bianchi di inpareggiabile finezza. Uva ben radicata sul territorio, tanto da essere nota fin dal 1478, quando per la prima volta viene descritta in un documento ufficiale. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome di questo vitigno deriva dalla collina Renesio, che sovrasta il paese di Canale d'Alba. Un tempo proprietà dei Conti Roero, entrò per un certo periodo nelle tenute dei Conti Malabaila. Le Tre, il Roero Arneis Docg proposto qui dalla storica cantina di Canale, si caratterizza per un bel colore giallo paglierino e un bouquet di profumi particolarmente intenso. Note floreali, in cui spiccano fiori bianchi, e fruttate. Su tutte la pesca gialla e le mele verdi. In bocca è piacevolmente secco. Ritornano i ricordi evidenti di fiori e di frutta, ben bilanciati da una gradevole acidità. Un vino giovane e fresco da proporre come aperitivo. Meglio, però, tenerne alcune bottiglie in fresco. Dall'aperitivo alla tavola, il passo è breve.

Ci sono aziende storiche e aziende che hanno fatto la storia di un territorio. A queste ultime appartiene di diritto l'azienda agricola Malabaila di Canale che produce vini nel Roero dal 1362. Risale a quell'anno, infatti, il primo documento ufficiale comprovante l'acquisto di un terreno "atto a diventare vigneto". Era la storica vigna Castelletto, ottima esposizione a Sud e un piccolo castello a impreziosirne la cima. Da quel vigneto, ancora oggi, a distanza di secoli, si produce un Roero Riserva di grande pregio. Se non è storia questa? Oggi l'azienda può contare su circa 22 ettari di vigneto e la produzione complessiva si aggira sulle 100 mila bottiglie all'anno. Un tempo la vinificazione veniva fatta interamente all'interno del castello di Canale, dove si trovavano anche le botti necessarie all'affinamento dei vini. Dal 2004, però, la produzione è stata spostata nella cascina Pradvaj, una dimora antica, all'interno della quale è stata creata una cantina modernissima. All'avanguardia da un punto di vista tecnologico e perfettamente integrata con l'ambiente circostante. Tutto attorno i vigneti, gestiti dall'azienda con interventi sempre più in sintonia con la natura, senza uso di diserbanti e con concimazioni organiche naturali.

La Vigna	
Terreno	Suolo marnoso bianco
Esposizione	Sud-Sud/Ovest, 270 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni dalla vendemmia
Abbinamento	"Ottimo come aperitivo ma con la sua struttura sostiene bene anche carni bianche"
Vinificazione	Pigiatura soffice dei grappoli interi scelti, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox.
Sensazioni	Bouquet molto intenso e floreale, in cui spiccano fiori bianchi, pesche a pasta gialla e mele verdi. Gusto secco e floreale che avvolge la bocca lasciando sentori di pesche bianche

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