

Roero Arneis Docg

Vigneto: numerosi vigneti collinari situati nel comune di Castellinaldo d'Alba

Anni d'impianto: dal 1990 al 2010

Vitigno: Arneis 100%

Esposizione: Da Ovest a Sud-Est

Suolo: terreno misto marnoso e sabbioso di origine marina.

Coltivazione: la coltivazione è prevalentemente manuale. I filari sono impiantati secondo l'andamento collinare con il sistema a contropalliera bassa. Il metodo di potatura è il Guyot tradizionale con modificazione ad archetto. La concimazione è condotta soltanto con sostanze organiche e con il sovescio vegetale nell'interfilare. A basso impatto ambientale sono anche i trattamenti antiparassitari, realizzati con i prodotti consigliati dalla lotta integrata.

Vendemmia: le uve sono raccolte a mano con attenta selezione dei grappoli nella prima metà di settembre.

Vinificazione: dopo la pressatura soffice delle uve, la fermentazione è condotta in vasche di acciaio alla temperatura controllata di 18-20° C.

Maturazione: conclusa la fermentazione, il vino matura per alcuni mesi in vasche d'acciaio e poi, a fine inverno, comincia ad andare in bottiglia, nella quale affina per almeno 3 mesi.

Note organolettiche: nasce un vino dai caratteri molto gradevoli: il colore giallo paglierino con sottili riflessi verdolini, il profumo fragrante di note floreali come la camomilla e il biancospino e fruttate come la nocciola e la pera; il sapore fresco, delicatamente acidulo, di bella struttura e lunga persistenza in bocca.

Abbinamenti: accompagna il rito festoso dell'aperitivo e poi sulla tavola predilige i piatti di entrata a base di pesce e molluschi, le carni bianche e le verdure crude.

Servizio: è consigliabile servirlo a 10-12°C in calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 3 o 4 anni dalla vendemmia.