



Antica Cascina dei Conti di Roero



Roero Arneis Docg Vezza d'Alba

È il vitigno autoctono bianco che meglio esprime il terroir del Roero. L'uva cresce in un terreno sabbioso, antico ricordo del fondale marino e ancora oggi ricco di conchiglie fossili. Questa ricchezza si esprime in un'intensa mineralità. L'Arneis in purezza si presta bene a essere invecchiato per qualche anno: la maturità gli conferisce un carattere più raffinato e aristocratico.

Comune di produzione: Vezza d'Alba

Vitigno: 100% Arneis

Terreno: sabbioso

Vendemmia: raccolta dei grappoli a mano in piccole ceste da 20 kg. Metà settembre

Vinificazione: pigiatura con pressatura soffice. Nessuna macerazione sulle bucce. Fermentazione lenta tra i 16° e i 17° gradi per garantire la conservazione dei profumi

Affinamento: in tini di acciaio per 6 mesi

Quadro aromatico: color giallo paglierino con riflessi verdognoli; bouquet delicato di fiori bianchi, acacia, miele, camomilla. Note che si evolvono con l'invecchiamento in idrocarburi, pietra focaia e sentori di fieno. Buona mineralità, equilibrato, retrogusto floreale con un lieve ricordo di crosta di pane, mele golden e ananas

Temperatura di servizio: 11°-13° C

Abbinamenti con il cibo: antipasti di verdure e pesce, crostacei, primi piatti leggeri, risotti, grigliate di pesce, macedonia di frutti di bosco

Il nostro consiglio: Risotto di calamari, gamberi e zafferano

Il momento migliore per berlo: una cena d'estate, al tramonto, sotto a un pergolato