

DOSIO

Roero Arneis D.o.c.g

Antichissima uva delle colline del Roero. Area a nord di Alba che condivide con le Langhe momenti di storia, sviluppo ed origini geologiche, pur essendo più giovane. Forse non tutti sanno che fino agli anni '60 gli "anziani" conoscevano quest'uva anche col nome di "nebbiolo bianco". Sparito dalla letteratura e fortemente ridimensionato nei vigneti agli inizi del '900, dalla fine degli anni '60 è iniziato il suo riscatto grazie ai viticoltori del Roero ma anche di un famosissimo produttore, grande Barolista ormai scomparso, che l'imbottigliò con etichetta la prima volta nel 1967. Se volete conoscere la storia integrale, dovrete però venire in cantina ed ascoltarla dalla nostra viva voce.



Vigneto:

Uva: arneis 100%

Zona di produzione: colline del Roero

Altitudine: 250 m. slm

Composizione terreno: calcareo-sabbioso

Esposizione: Sud – Sud/Est

Resa media: 70 Q.li/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: metà settembre

Cantina:

Vinificazione: fermentazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura massima di 17°C per 20-22 giorni

Affinamento: sui lieviti nobili con periodici batonage in vasche di acciaio.

Note degustative:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: fresco e delicato con sentori di ginestra e camomilla

Gusto: succoso e minerale, di ottima sapidità

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti consigliati:

pesci e crostacei, carni bianche, frittate di verdure di stagione, antipasti e insalate estive