

LANGHE DOC ARNEIS



STORIA E CURIOSITÀ

Vitigno autoctono piemontese a bacca bianca prodotto nella provincia di Cuneo. Fu descritto per la prima volta con il nome Arneis nel 1877 dal Conte Giuseppe di Rovasenda. L'origine del nome pare da attribuirsi all'idea di accomunare il carattere di questo vitigno al termine dialettale usato per descrivere una persona "birichina" e "scapestrata".

ETICHETTA

Il verde scuro racconta la freschezza dell'Arneis e la struttura di un vino bianco cresciuto in una terra di vini rossi. La palma e la poesia esprimono spensieratezza ed esoticità, caratteristiche intrinseche di questo vino. La scimmia ricorda l'origine del nome Arneis ed il ritorno ai vitigni storici della nostra terra.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da un vigneto di 2500 m allevato a guyot ed esposto ad est nel comune di Barbaresco, nelle Langhe. Il terreno di origine alluvionale è caratterizzato da marne argillose e sabbie calcaree.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate e raccolte in cassette vengono direttamente sottoposte ad una pressatura soffice con separazione delle bucce dal mosto fiore. Il mosto ottenuto, previa decantazione statica, viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox con temperatura e pressione controllata. La fermentazione malolattica viene evitata grazie alla conservazione del vino a basse temperature. Viene effettuato un affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi per prevenire le ossidazioni ed aumentare la complessità aromatica. Dopo la stabilizzazione a freddo viene imbottigliato in primavera.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è giallo dorato chiaro con riflessi verdolini. All'olfatto è fresco e ricorda il profumo della frutta esotica, degli agrumi e dell'aneto. In bocca è piacevolmente avvolgente, secco e con gradevoli sentori di mango e limone. Una leggera nota alcolica rimarca la provenienza dalle Langhe. L'acidità morbida dona freschezza e una lieve sapidità nel retrogusto.

ABBINAMENTI

Si consiglia di servire a 13-14°C in calici a tulipano. Si accompagna con antipasti di pesce, frutti di mare crudi, minestre di verdura, risotti delicati e sughi leggeri. Ideale anche in abbinamento con carni bianche e formaggi freschi.