

HOME	LA TENUTA	I VIGNETI	I VINI	GALLERIA FOTOGRAFICA	CONTATTI
------	-----------	-----------	--------	----------------------	----------

CLASSICI

- BAROLO DOCG
- BARBARESCO DOCG
- BARBERA D'ALBA DOC
- DOLCETTO D'ALBA DOC
- FIULOT BARBERA D'ASTI DOC
- GRIGNOLINO D'ASTI DOC
- ROERO ARNEIS DOCG
- MOSCATO D'ASTI DOCG

ROERO ARNEIS

2013 **Classificazione:** Roero Arneis docg

<p>2013</p> <p>2012</p> <p>2011</p> <p>2010</p> <p>2009</p> <p>2008</p> <p>2007</p> <p>2006</p> <p>2005</p> <p>2004</p> <p>2003</p> <p>2002</p> <p>2001</p> <p>2000</p> <p>1999</p> <p>1998</p>	<p>Varietà: Arneis 100%</p>
	<p>Provenienza e suolo: Vigneti di Monteu Roero, Montaldo Roero, Monta' e Vezza d'Alba. Sedimentario di origine pliocenica, ricco di sabbie ed argille calcaree</p>
	<p>Note degustative: Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Intenso profumo floreale e fruttato. Struttura molto buona in equilibrio con l'acidità ed un lungo retrogusto. Si abbina molto bene con tutti i piatti di pesce e gli antipasti. Servire freddo ad una temperatura di 10°C.</p>
	<p>Clima: Sia l'inverno 2012-2013 che la primavera 2013 sono state particolarmente umide e fredde. In questa situazione le viti hanno potuto iniziare il loro ciclo vegetativo con una buona riserva idrica ma con un notevole ritardo rispetto alle ultime annate. Un ulteriore rallentamento dello sviluppo vegetativo è stato provocato oltre che dalle piogge di fine maggio anche da una riduzione delle temperature minime verificatosi in questo periodo. La fioritura è iniziata in ritardo di 12 giorni rispetto alla media degli ultimi anni. L'allegagione è avvenuta in modo regolare nelle posizioni migliori mentre vi è stata una cascola naturale nelle posizioni più umide e più fredde. Fortunatamente da metà agosto le giornate soleggiate e la buona escursione termica hanno favorito a una lenta ma costante maturazione dell'uva. La vendemmia è iniziata il 16 settembre con arneis e dolcetto, in ritardo di circa 15 giorni rispetto al 2012. Ottobre è stato un mese autunnale con frequenti precipitazioni che hanno compromesso leggermente la sanità delle uve (soprattutto barbera). Dopo queste piogge, è stata fondamentale la mano dell'uomo per selezionare e raccogliere soltanto i grappoli migliori e i risultati enologici sono stati interessanti.</p>

Vinificazione: I grappoli di arneis sono sani, con un'ottima concentrazione di zuccheri, acidi e aromi. L'uva raccolta in ceste è stata pressata in modo soffice e mediante decantazione a freddo si è separato il mosto limpido. La fermentazione di quest'ultimo è avvenuta ad una temperatura non superiore ai 18°C per circa 15 giorni. Prima dell'imbottigliamento il vino si è affinato in serbatoi inox a bassa temperatura per qualche mese.

Alcool 12,50% vol.



Prunotto