

ROERO ARNEIS DOCG

Il desiderio di inserire un vino bianco secco quale il **Roero Arneis** tra i nostri prodotti è nato dalla volontà, sempre presente nella nostra azienda, di mantenere e contribuire a rivalutare ciò che è parte della nostra tradizione piemontese.

A differenza di molti altri importanti “bianchi” che si propongono come prodotti dal gusto “internazionale”, il **Roero Arneis è radicalmente locale**, anche nel suo particolare appellativo. Il nome “arneis” si fa risalire alla parola dialettale che fa riferimento ad un soggetto dal carattere difficile, scontroso: del resto, alcuni di questi attributi ben si addicono al vitigno, tanto quanto al vino che porta il suo nome.

Il nostro antico vigneto si trova a **Montaldo Roero**, nel cuore dell’area omonima alla sinistra orografica del fiume Tanaro. Il suolo collinare sabbioso, ricco di fossili e sali minerali, asciutto e a volte anche arido è ideale per la coltivazione di questo storico vitigno a bacca bianca e ci consente di ottenere un vino dai caratteri irripetibili.

Il Roero Arneis è un piacevole vino bianco, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il suo profumo è ampio, fragrante, con ricordi di frutta fresca, fiori di acacia, miele. Il sapore è asciutto, armonico, di buon corpo e sapidità.



Servito a 10-12°C, in bicchieri a tulipano a stelo lungo e dalla bocca leggermente svasata, si accompagna bene sia agli antipasti, sia a piatti dai sapori gentili, quali risotti bianchi o con l’asparagina, gnocchi alla bava, pesci non salsati. La delicatezza di questi piatti sarà esaltata dalla **finezza del bouquet**, dalla sapidità e dall’avvincente armonia di un sontuoso vino della nostra terra.

Varietà:	Arneis
Portinnesto:	S04
Densità impianto:	5000 ceppi per ettaro
Forma di allevamento:	controspalliera con potatura “a Guyot”
Altitudine media:	300 mt. s.l.m.
Esposizione:	Sud
Terreno:	calcareo, sabbioso
Anni di impianto:	2004/2012
Ubicazione:	Comune di Montaldo Roero.
Superficie complessiva:	2 ettari