

Prunotto - Roero Arneis Doc



Roero Arneis Doc

Provenienza e suolo:

Vigneti di Monteu Roero, Montaldo Roero, Monta' e Veza d'Alba. Sedimentario di origine pliocenica, ricco di sabbie ed argille calcaree

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.

Clima:

L'annata 2014, nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto, viste le avverse condizioni meteorologiche, ha riservato piacevoli sorprese nella qualità delle uve vinificate grazie ad un favorevole finale di stagione. La primavera precoce ha favorito un'anticipata ripresa vegetativa rispetto all'anno precedente ma l'estate piovosa (oltre la media) ha favorito gli attacchi fungini compromettendo la quantità di uva prodotta.

Sia il mese di settembre che quello di ottobre sono stati indubbiamente positivi dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, favorendo la maturazione dell'uva e la composizione del suo quadro fenolico.

Arneis e Moscato presentano tenori di zucchero molto simili alla precedente vendemmia uniti ad acidità sostenuta.

Per le varietà a bacca rossa fattore comune è l'elevata quantità sia di antociani che di polifenoli con vini sicuramente colorati e sostenuti da una buona acidità.

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.

