



## **Roero Arneis DOCG Cecu d'la Biunda**

L'Arneis, vitigno esclusivo delle irte colline del Roero, è con il Nebbiolo l'artefice della notorietà del nostro territorio.

L'obbligo derivante dalla sua riconosciuta nobiltà ci ha spinti a curare questa selezione con il chiaro intento di offrire un'ulteriore opportunità per conoscere appieno le caratteristiche e le potenzialità di questo grande vitigno. Le uve provengono dai terreni soffici e calcarei siti sia sulle colline che attorniano la "Valle di Vezza", sia su quelle che fanno da contrafforte alle Rocche di Canale: il celebre bricco Renesio, dove si narra che a metà del millennio passato sia nata questa particolare uva bianca, che venne chiamata in un primo momento "Nebbiolo bianco" per sottolinearne la bontà e l'importanza. Su questo tipo di terreno l'Arneis esprime tutte le sue potenzialità di aroma ed eleganza. Vino dai profumi intensi e floreali affascina il palato con la raffinatezza di un gusto strutturato e persistente destinato a migliorare negli anni a venire. Abbiamo voluto dedicare questo lavoro a nonno Francesco Carbone, meglio conosciuto come "Cecu d'la Biunda", sia per l'Arneis che piantò nelle sue vigne che per ciò che seminò nei nostri cuori.

**Zona di produzione:** Roero, comune di Canale e Vezza d'Alba

**Altitudine:** 250-350 metri

**Resa per Ha:** 7,5 ton.

**Superficie:** 2 Ha

**Gradazione:** 12,5-13,5

**Acidità:** 5,5/6 g/l

**Formato:** bottiglia (0.750 lt)

**Prima annata:** 2004

Colore: paglierino intenso brillante.

Olfatto: il vino è dotato di grande intensità olfattiva. Mostra un insieme di grande profondità che si sviluppa lentamente verso sensazioni di importante freschezza aromatica, che spaziano dal ribes bianco alla salvia, passando attraverso note di menta.

Gusto: l'ingresso al palato è piuttosto marcato da una splendida freschezza gustativa che gradualmente mostra il suo vero carattere potente e avvolgente. Il suo sviluppo è molto crescente e termina con un finale ricco e molto persistente, che vede il trionfo del ribes bianco.

Abbinamenti: per la sua finezza olfattiva e gustativa accompagna a meraviglia risotti ai frutti di mare e pesci al forno.