



Roero Arneis DOCG Recit

L'Arneis è uno dei più antichi vitigni bianchi piemontesi, originario del Roero, dove viene coltivato sin dal XVI secolo. L'uva dall'acino medio piccolo e dal grappolo compatto produce poco ed arriva a maturazione nella seconda metà del mese di settembre. Il "ReCit" è un assemblaggio di più vigneti situati in diversi comuni del Roero. Questo ci dà la possibilità di avere una visione globale di quello che ci può donare questa stupenda terra. "ReCit", in dialetto piemontese, significa "piccolo Re" ed è proprio quello che noi crediamo sia l'Arneis nel panorama dei vitigni autoctoni italiani. Questo vino, fragrante nel suo profumo intenso, è caratterizzato da una lunga e bilanciata acidità, ben supportata da ricchezza di corpo e di struttura. Grazie alla sua fragranza è pronto sin dalla primavera successiva e può conservarsi al meglio per alcuni anni. E' ideale per pesci e antipasti in genere, ma la sua abbondante struttura ben lo adatta ad accompagnare l'intero pasto e aperitivi.

Zona di produzione: Roero comune di Canale, Vezza e Priocca

Altitudine: 250-300 metri

Resa per Ha: 10 ton.

Superficie: 10 Ha

Gradazione: 12,5-13,5

Acidità: 5,0-5,5 g/l

Formati: bottiglia 0.750 lt - 0,375 lt - 1,5 Lt - 12Lt

Prima annata: 1993

Colore: paglierino intenso brillante.

Olfatto: si distingue per gli intensi e avvolgenti sentori di frutta matura (mela e pera), arricchiti da note che ricordano la mandorla.

Gusto: il vino entra voluminoso, ricco di sensazioni tattili morbide e sensuali, prosegue sulla grassezza, senza mai apparire sgraziato e possiede un buon finale asciutto, pieno.

Abbinamenti: le sue caratteristiche ne fanno il compagno ideale per flan o creme di verdure.