



ROERO ARNEIS SERNI'

Il vitigno Arneis è coltivato nel Roero sin dal 1500. Ha trovato in questo ambiente la sua terra di elezione, anche se la storia del suo vino è più recente. Un tempo infatti l'uva era consumata fresca oppure utilizzata per la produzione di vino dolce.

Il termine "arneis" in dialetto sta ad indicare persona estroversa e ingegnosa. In alcune segnalazioni storiche compare come "nebbiolo bianco" a testimonianza delle caratteristiche e della nobile struttura.

L'uva proveniente dai vigneti Linfrei e Passamurin giunge a maturazione verso metà settembre. Dopo un'accurata selezione (serni in dialetto significa scelto) si procede alla sua vinificazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (18-20 °C).

Al termine della fermentazione si lascia il vino a contatto con i propri lieviti per 4-5 mesi.

Il Roero Arneis "Serni" ha colore giallo paglierino, profumo ampio e raffinato con note fruttate e floreali e sottili sentori di lievito. Il gusto è equilibrato nell'acidità, ben sostenuto da una ricchezza di corpo, con un finale lungo. Tali caratteristiche lo rendono già pronto nella primavera successiva e persistono al meglio per alcuni anni.

Scheda tecnica

Vitigno: Arneis 100%

Terreno: calcareo

Altitudine: 300 m slm

Esposizione: ovest

Sistema di allevamento: Guyot

N° ceppi per ettaro : 4000

Resa in vino per ettaro: 48 hl

Vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: fermentazione in bianco del mosto a temperatura controllata

Affinamento: sui propri lieviti in acciaio per 4-5 mesi

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Gradazione: 12,5-13%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 21 g/l

pH : 3,2

Acidità: 5,4 g/l

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, con pesci e antipasti ma, vista la sua struttura, può accompagnare in modo dignitoso qualsiasi piatto.

