

 Italia, Piemonte

Il Roero Arneis firmato Marchesi di Barolo è un bianco caratterizzato da tipici profumi freschi e fragranti. Il sapore che si avverte durante la degustazione è rinfrescante, caratterizzato da un gusto delicatamente minerale. Siamo senza dubbio di fronte a un'etichetta dal profilo giovane, che rende al massimo in questo momento della sua evoluzione, consentendoci, stappandola adesso, di assaporarne tutta l'integrità del bouquet olfattivo. Da tenere a mente poi anche il prezzo, particolarmente incentivante.

Questo Marchesi di Barolo Roero Arneis nasce dalle omonime uve, coltivate a contropalliera con il sistema del guyot in diverse parcelle di proprietà della cantina. Nello specifico gli appezzamenti si trovano sulle ripide colline del Roero, dove i terreni sono prevalentemente calcereo-silicei, ricchi di sabbie quarzose e argille fini, mescolate a strati sottili di arenaria. Su questi suoli l'Arneis trova le condizioni ideali per esprimersi al massimo, giungendo alla fase della vendemmia con uve perfettamente mature. Il mosto fermenta a basse temperature in vasche d'acciaio inossidabile termocondizionate. Il vino viene poi trasferito in acciaio o in vasche di cemento vetrificato, dove rimane ad affinare per qualche mese sui

Varietà: Cortese 100%

Vinificazione: Fermentazione a bassa temperatura in vasche d'acciaio termocondizionate

Affinamento: Alcuni mesi in acciaio o cemento vetrificato

Gradazione alcolica: 13,5 %

Temperatura di servizio: 6°

Colore: Giallo paglierino scarico

Gusto: Leggero, slanciato e molto fresco, con un sorso appagante e beverino.

Profumo: Fresco e fragrante con aromi di frutta bianca, agrumi, nocciola, fiori bianchi e leggeri tocchi minerali.

