



CANTINE POVERO



Italia, Piemonte

Roero Arneis DOCG

"Terre del Conte"

denominazione di origine controllata Garantita



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

Il vitigno Arneis, la cui origine si perde nella notte dei tempi, è coltivato fin dall'antichità nei terreni collinari e sabbiosi del Roero. Qui Tenuta Laramè possiede i vigneti biologici da cui ricava tutte le uve per la realizzazione del suo Roero Arneis, vino che è ormai annoverato tra i grandi bianchi a D.O.C.G. della realtà enologica italiana.

Noto in passato come Nebbiolo Bianco, in passato l'Arneis veniva vinificato insieme al Nebbiolo per arricchirne i profumi. Negli anni '80, Tenuta Laramè è stata una delle prime famiglie a vinificarlo in bianco.

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Gli aromi floreali e fruttati sono intensi e freschi. Le sue caratteristiche dominanti, più o meno accentuate a seconda dell'annata, sono il fieno fresco, la pesca, la pera, la mela renetta, la mandorla, l'ananas e il lime. Di corpo medio, il palato è secco e delicato, con un finale ammandorlato persistente.

Vitigno 100% Arneis

Vigneti Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 10/12°C

Temperatura di fermentazione: 15/16°C

Durata di fermentazione: 15/20 giorni

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Profumo: Intensi e freschi con note precise di fieno fresco, pera, mela renetta, ananas e lime.

Sapore: Secco e delicato con un finale ammandorlato persistente.

Abbinamenti: Antipasti magri, vellutate di verdure, piatti di pesce, pasta alle verdure, riso alla cantonese, melanzana con salse.

Gradazione Alcolica 13% vol

Durata Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

