




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

Roero Arneis Docg Spumante Brut Metodo Classico

VITIGNO Arneis 100%

VIGNETO Le uve per questo vino provengono da più vigne di Arneis situate a Monteu Roero, nelle Menzioni Rivetto e Santa Margherita per una Superficie vitata globale di circa 15 ettari.

TERRENO Medio impasto, con prevalenza di calcare e sabbia

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE Da 220 a 310 m slm

ALLEVAMENTO Guyot modificato ad archetto

COLTIVAZIONE Durante il ciclo vegetativo, i lavori in vigna vengono eseguiti con professionalità e il grande rispetto di ambiente e paesaggio. Sono perciò evitate le operazioni di diserbo. Contro le malattie viene seguito il metodo della lotta integrata. Per ottenere la massima qualità, durante l'estate viene condotto il metodico diradamento dei grappoli in relazione alla capacità di ogni pianta di maturare le uve.

VENDEMMIA La raccolta delle uve Arneis per questo vino è anticipata tra il 20 e il 30 agosto.

VINIFICAZIONE In cantina, dopo la pressatura delle uve, la fermentazione si sviluppa senza il contatto con le bucce in contenitori di acciaio da 100 e 200 ettolitri a temperatura controllata.

MATURAZIONE Dopo la svinatura, il vino base matura per pochi mesi nei contenitori di acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO E PRESA DI SPUMA Nel mese di giugno successivo alla vendemmia, il vino base, aggiunto di zucchero e lieviti selezionati, va in bottiglia e rifermenta.

AFFINAMENTO La maturazione sui lieviti si protrae per almeno 3 anni, ma con periodi anche di 5-6 anni.

SBOCCATURA Man mano che il mercato lo richiede, si procede in cantina al remuage su pupitres in legno e al degorgement a freddo. La colmatatura delle bottiglie avviene con lo stesso vino come liqueur d'expédition. Dopo la tappatura con sughero e gabbietta e un nuovo breve periodo di riposo, lo spumante viene avviato al mercato.

PRODUZIONE La produzione media annuale è di 1000 bottiglie

CARATTERI ORGANOLETTICI Il colore è giallo paglierino carico, reso più gradevole dalla spuma persistente e da un perlage molto fine e continuo. Al naso prevalgono i sentori di fiori passiti come achillea e camomilla, oltre alla nota tostata di nocciola e alla crosta di pane. Al sapore è pieno e avvolgente con un'acidità decisa che lo mantiene fresco e le note di frutta matura nel retrogusto. Al naso e in bocca è molto persistente.

A TAVOLA È davvero il vino per la tavola, prezioso interprete dell'aperitivo e compagno assiduo di tutto il pasto. Predilige i piatti eleganti di pesci e molluschi, le verdure e le carni bianche, le paste lunghe e il riso con le verdure e i frutti di mare.

CONSERVAZIONE L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

