



Demaria Bartolomeo

ROERO ARNEIS

docg

DENOMINAZIONE: Roero Arneis docg

VARIETÀ: Arneis 100%

VENDEMMIA: metà settembre

VINIFICAZIONE: in bianco con lieviti autoctoni a temperatura controllata con affinamento in piccoli caratelli

GRADO: 15%

COLORE: solare, paglierino scarico

PROFUMO: composito, floreale fruttato allo stesso tempo. Ricorda i fiori di ginestra e frutti del Roero, nespole e pesche, in chiusura un piacevole boisè

SAPORE: evolutivo, ricorda piacevolmente le caratteristiche tipiche dell'Arneis. Buona struttura, buona acidità, molto caldo e armonico

ABBINAMENTI: antipasti a base di pesce, primi ai frutti di mare e secondi di pesce e formaggi di capra maturi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13/14° C

L'Arneis è un vitigno autoctono che da sempre cresce sulle colline sabbiose del Roero, un tempo era anonimo e lo si chiamava semplicemente "bianchetta"; in tempi successivi, noti ampelografi lo descrissero come ARNEIS in quanto fu isolato sul Bric Renesio nei pressi di Canale. Tradizionalmente nei benefici parrocchiali veniva vinificato amabile – dolce ed era destinato per la celebrazione della Messa. La sua attuale notorietà la deve al prof. Italo Eynard, docente di viticoltura presso la facoltà di Agraria dell'Università di Torino ed al prof. Albino Morando docente di viticoltura ed enologia presso la Scuola Enologica di Alba che dopo selezione massale iniziarono quella clonale perché il vitigno era molto eterogeneo con grappoli a maturazione dorati ed altri verdi. Il mosto ha un quadro acido piuttosto atipico con prevalenza di acido tartarico per cui si presta a diverse vinificazioni: vino bianco secco, base spumante, vendemmia tardiva. L'Arneis che hai nel calice ha avuto particolari cure durante l'affinamento che prevede un breve passaggio in pregiati legni francesi che lo rendono particolarmente idoneo ad un medio invecchiamento. Nel calice si presenta con un bel colore giallo paglierino splendente; i profumi sono tipicamente floreale, ma vengono impreziositi da leggere note vanigliate; infine il sapore è estremamente gradevole, armonico e piacevolmente ammandorlato.

AZ. AGR. DEMARIA BARTOLOMEO

27, Via Piave - 12040 Veza D'Alba (CN)

www.demariabartolomeo.it

email: info@demariabartolomeo.it

tel. 0173 658120

cell. +39 333 8370016 - +39 333 2717886

