



CASCINA CHICCO
azienda agricola



ROERO ARNEIS

ANTERISIO

Vitigno: Arneis 100%

Posizione vigneti: Canale - Piemonte - Italia.
Sottozona Anterisio. Citata fin dal 1041, è una delle località canalesi più ricche di storia. Fu feudo, tra gli altri, dei "Domini d'Anterisio" e vi ebbero estese proprietà i Roero. Riconosciuta come una delle zone più vocate per la coltivazione dell'Arneis.

Terreno: argilloso-calcareo

Epoca di raccolta: metà settembre

Resa Ha: 65 hl

Vinificazione: dopo una attenta valutazione per stabilire l'esatta epoca di vendemmia che concili i valori ottimali di zuccheri e acidi, l'uva viene raccolta in piccole cassette forate del peso di circa 20 kg e conservata per una notte, fino alla pigiatura il mattino successivo, in una cella frigorifera a temperatura di 0 - 2° C.

La vinificazione seguita è molto particolare, perché si applica il concetto della macerazione tra buccia e mosto anche per un vino bianco. In questo modo otteniamo un arricchimento del vino per quanto riguarda i profumi e la struttura, con la garanzia di un'ottima longevità. Tutte le lavorazioni effettuate dalla raccolta dell'uva alla macerazione sono svolte a freddo per evitare di estrarre troppa materia colorante, da qui il nome di criomacerazione. Per le successive operazioni il vino sosta esclusivamente in vasche di acciaio e viene imbottigliato nel mese di marzo.

Profilo sensoriale: il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla ed in alcune annate è addirittura speziato. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico. Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di pasta e risotti, piatti della cucina marinara.

Temperatura di degustazione: 8° C.

Via Valentino n. 14
12043 CANALE (CN) - ITALIA
Tel e Fax: +39 0173 979411
cascinachicco@cascinachicco.com

#cascinachicco

cascinachicco.com

