



TENUTA LARAMÈ

FIPPIANE

Roero Arneis

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

METODO CLASSICO

P A S D O S É

Annata

2019

L'inverno secco,
fresco e lungo

ha avuto poca neve e temperature costanti fino alla primavera. A marzo, la temperatura è prevedibilmente aumentata. Le forti piogge e le temperature più fresche di aprile hanno ritardato il germogliamento e ripristinato i terreni asciutti. Le temperature miti di maggio hanno ritardato di due settimane il ciclo vegetativo. L'estate è iniziata con temperature sopra la media. Il caldo, che dopo la metà di luglio si è fatto più mite, si è protratto fino alla fine di settembre, con qualche piovasco ad agosto. Le notti fresche di settembre hanno preservato l'acidità e allungato il ciclo vegetativo, donando uve con un buon contenuto zuccherino e un ottimo quadro polifenolico.

Sboccatura

9 Marzo 2023.

Vitigno

100% Arneis.

Vigneto

Nel 1837, «al prezzo di lire ducento» Povero Francesco, abitante in Cisterna d'Asti, acquistò una «pezza di vigna con poca terra» in regione Fippiane, area di grande vocazione vitivinicola nel comune di Canale d'Alba, sulle colline del Roero.

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

Ettari: 1

N. Bottiglie: 6000 bottiglie; 420 magnum.

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree.

Vigneti certificati biologici da Valoritalia.

Vinificazione

Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 5°C

Macerazione a freddo per 10/12 h

Pressatura soffice a 0,6 Atm

Fermentazione

Contenitori: vasche acciaio inox termocondizionate.

Temperatura: 16°C - *Durata:* 20 giorni.

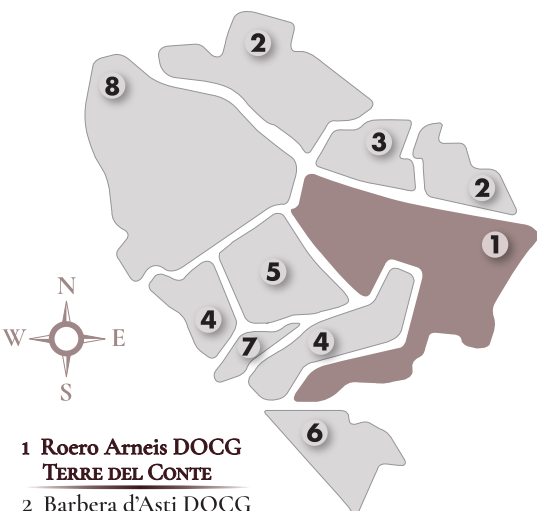
Presatura di spuma: metodo classico.

Affinamento: 36 mesi sur-lies in bottiglia.

Sboccatura: *À la glacée*, congelando con una soluzione salina il collo della bottiglia tenuta in posizione verticale, poi ruotata di 180 gradi per essere stappata. La colmatura delle bottiglie avviene con il medesimo vino. Dopo la tappatura con sughero, lo spumante riposa almeno 3 mesi prima di essere avviato al mercato

Formati

0,75 lt – 1,5 lt



1 Roero Arneis DOCG
TERRE DEL CONTE

2 Barbera d'Asti DOCG

3 Piemonte DOC Bonarda

4 Roero DOCG Loreto (Nebbiolo) TUMLIN

5 Barbera d'Alba DOC Superiore GARAVAGNA

6 Langhe DOC Favorita TERRE DEL SINDIC

7 Cisterna d'Asti DOC Superiore
(Croatina) - SANTA LUCREZIA

8 EQUILIBRIO
NATURA



Note dell'enologo

Uno spumante delicato e accattivante; pur mantenendo la freschezza tipica dell'Arneis, sfoggia un'ottima struttura e un'invitante fragranza derivate dal lungo affinamento sur lies.

Colore: giallo paglierino tenue.

Perlage: fitto e persistente.

Bouquet: delicato e fragrante, con note di crosta di pane e frutta a polpa bianca matura.

Sapore: armonico e delicatamente sapido, con buona persistenza.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamenti: crostacei, prosciutto crudo, sushi e sashimi, risotto allo zafferano, risotto ai porcini, formaggi caprini.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Estratto: 19 g/l

Residuo Zuccherino: 0,8 g/l

Acidità: 5,82 g/l

Durata: Ottimo nei 4 anni successivi alla vendemmia.

