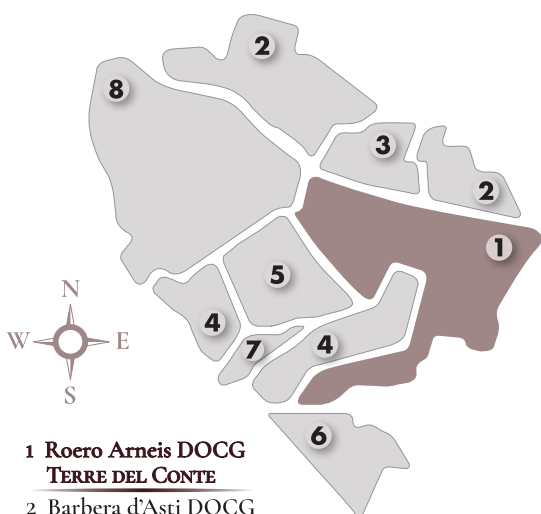




## TENUTA LARAMÈ



### 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

Nel dialetto piemontese la parola "arneis" richiama ad un carattere estroverso, ribelle, e originale. Così si presenta questo vino giovane e fresco, dall'aroma inconfondibile.

**Colore:** giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

**Aromi:** intensi e freschi con note precise di fieno fresco, pera, mela renetta, ananas e lime.

**Sapore:** secco e delicato, con un finale ammandorlato persistente.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

**Abbinamenti:** Antipasti magri, vellutate di verdure, piatti di pesce, pasta alle verdure, insalata di farro monococco, riso alla cantonese, melanzana con salsa di basilico.

**Gradazione Alcolica:** 13% vol.

**Estratto:** 20 g/l

**Durata:** Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia.



## TERRE DEL CONTE

### Roero

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

### Arneis

### Annata

2023

L'inverno del 2023 è stato secco, ma le piogge primaverili sono state più generose rispetto al 2022, favorendo la crescita delle viti. All'inizio dell'estate siamo miracolosamente scampati ad un forte temporale che ha colpito gran parte del Roero. L'estate molto calda e secca ha dato ai grappoli struttura ed estratto, ma le piogge poco prima della vendemmia hanno conferito loro equilibrio e complessità.

### Vitigno

100% Arneis.

### Vigneto

Le pendici su cui è coltivato l'Arneis fin dal V secolo, sono conosciute da sempre come le "Terre del Conte", dalla casata astigiana dei conti Roero che ha dominato la zona fino al XVIII secolo.

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

**Ettari:** 4,5

**Numero bottiglie:** 41,900

**Terreno:** ricco di sabbie e argille calcaree

*Vigneti certificati biologici da Valoritalia.*

### Vinificazione

Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 10/12°C

Pressatura soffice a 0,6 Atm

### Fermentazione

**Contenitori:** vasche acciaio inox termocondizionate.

**Temperatura:** 15/16°C

**Durata:** 15/20 giorni.

**Affinamento:** 2/3 mesi sur-lie in vasche di acciaio inox.

