

VINO BIANCO

SOLEVENTO

Varietà: Arneis 100%

Note storiche: conosciuto in passato come “Bianchetta”, è stato classificato come Arneis solo nel secolo scorso e ha mantenuto un nome simpatico che in dialetto piemontese significa “arnese”, ma si riferisce a una persona per indicarne il carattere vivace un po' dispettoso, aggettivo che rappresenta metaforicamente le caratteristiche di questo vino.

Vigneti e terroir: i vigneti a bacca bianca hanno di solito bisogno di un clima fresco per sviluppare al meglio le loro caratteristiche peculiari, quali l'acidità e la freschezza. Per questo il terreno scelto è in una vallata, sotto il cimitero di Sala, chiamata dai paesani *Madonna*.

Colore: giallo dorato

Note sensoriali: ai profumi delicati di fiori bianchi, lascia seguire un gusto asciutto, con finale lievemente amaro di mandorla che punzecchia il palato. Da bere giovane, senza pensarci troppo, ma si può tenere anche qualche anno in bottiglia.

Abbinamenti: eccellente vino che può accompagnare la tavola di tutti i giorni ma anche feste, happy hour e aperitivi, dove si gustano stuzzichini con salumi, frittini, formaggi e portate a base di pesce e carni bianche; ottimo anche su risotti leggeri con ortaggi e su insalate. Perfetto se servito freddo.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Formati disponibili: 0,75L, 1,5L, 5L, 10L, 20L, 34L, 54L



*“Il vino è come la vita per gli uomini,
purché tu lo beva con misura”*

Sacra Bibbia Sir 31,27