



VINI MACCAGNO

ROERO ARNEIS D.O.C.G.



Descrizione generale:

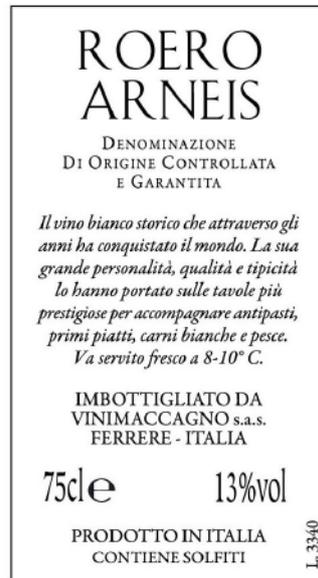
Questo vino bianco che nasce dalle uve di un vitigno antico, con acini dolcissimi e di precoce maturazione, spesso ricordato con il nome latino “Renexium” nelle zone viticole del Piemonte, è stato protagonista negli ultimi trent’anni di un singolare caso di rinascimento vitivinicolo nel Roero, la zona collinare alla sinistra del fiume Tanaro. Fu fatalmente colpito dalla crisi della viticoltura e dallo spopolamento delle campagne a cavallo delle due guerre mondiali, al punto che alla fine degli anni Sessanta era ridotto a pochi ettari di impianto. Filari sparsi qua e là tra quelli di Nebbiolo, soprattutto a contorno dei vigneti per tenere lontani gli uccelli dalle uve nere, più remunerative. E’ stata intuizione imprenditoriale di alcuni produttori vitivinicoli che hanno voluto imporre un bianco di valore in una terra che sembrava destinata solo ai vini rossi a ridare visibilità e prestigio al vino e la suo territorio d’elezione: il Roero.





VINIMACCAGNO

ROERO ARNEIS D.O.C.G.



Classificazione: Roero arneis D.O.C.G.
Denominazione di origine controllata
e garantita.

Provenienza: Piemonte – area del Roero

Vitigno: Roero arnesi.

Età media del vigneto: 15 anni.

Esposizione: ad est e ovest.

Tipo di terreno: sabbioso, media collina.

Forma di allevamento: Gujot classico.

Produzione: 70/75 Q.li per ettaro.

Vinificazione: in bianco con fermentazione in
acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Retro etichetta

Roero arneis D.O.C.G.

Denominazione di origine controllata
e garantita.

Il vino bianco storico che attraverso gli anni ha
conquistato il mondo. La sua grande personali-

Caratteristiche organolettiche: vino di colo-
re giallo paglierino, più o meno intenso, con
riflessi verdognoli.

Profumo: delicati, fruttati, freschi.

Sapore: gradevolmente amarognolo ed erba-
ceo, secco ed elegante.

Commercializzazione: anno successivo alla
vendemmia.

Durata: 2-3 anni in condizioni ottimali.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamenti gastronomici: antipasti,
primi piatti, pesce cotto e carni delicate.

Gradazione: 13% vol.

Formati disponibili: bottiglia 75 cl e.

tà, qualità e tipicità lo hanno portato sulle tavo-
le più prestigiose per accompagnare antipasti,
primi piatti, carni bianche e pesce. Va servito
fresco a 8-10 °C.

Imbottigliato da vini Maccagno S.a.S.
Ferrere - Italia.

Contiene solfiti. Prodotto in Italia.
75 cl e 13% vol.