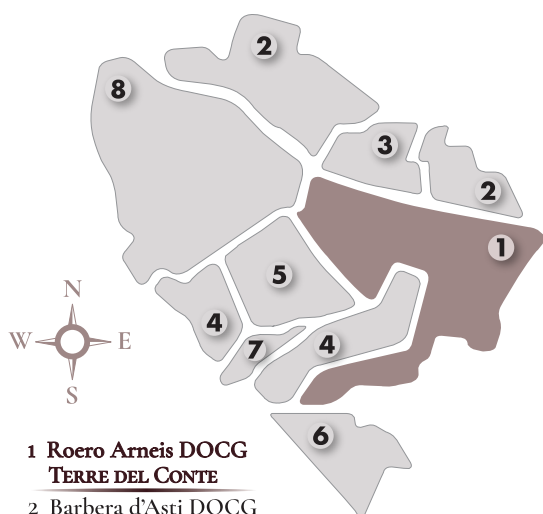




TENUTA LARAMÈ



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

2025

Un inizio piovoso e una bassa fertilità hanno contenuto le rese, aumentando la concentrazione.

L'estate precoce ha favorito una maturazione rapida e omogenea.

Le piogge in vendemmia, inizialmente critiche, hanno sostenuto la piena maturità aromatica.

Il risultato sono vini bianchi dai profumi generosi, con una struttura più marcata del consueto.

Un'annata equilibrata, in cui freschezza e volume convivono con maggiore profondità.

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.

