



# TENUTA LARAMÈ

## FIPPIANE

### Roero Arneis

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

METODO CLASSICO

P A S D O S É

Annata

2021

Annata di resa limitata, a causa della gelata primaverile e di un'estate secca e calda. I terreni sabbiosi del Roero hanno favorito la sopravvivenza e la qualità dei grappoli, mantenendo salubrità e integrità. Le uve, piccole e dalla buccia spessa, hanno dato vini concentrati, ricchi di estratto e dal profilo aromatico intenso. L'abbassamento delle temperature a settembre ha completato perfettamente la maturazione, consegnandoci vini potenti ma eleganti, dal carattere autentico e territoriale.

Sboccatura

7 Marzo 2025.

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.

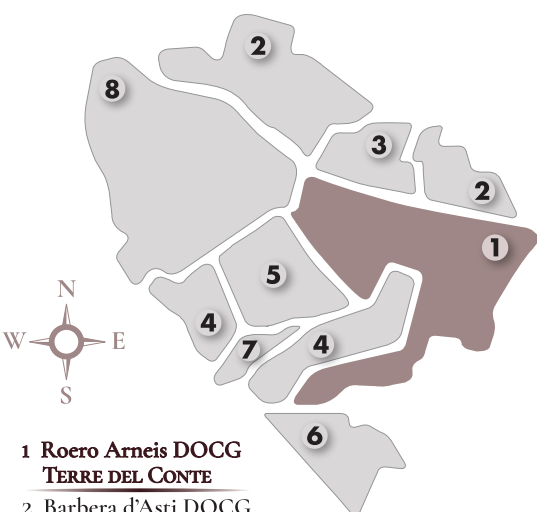
*Presatura di spuma:* metodo classico.

**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.

