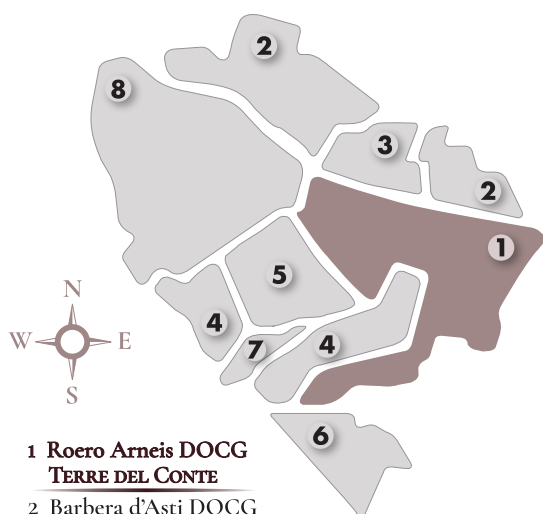




TENUTA LARAMÈ



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

2021

Le rese sono state più basse del 15% rispetto alla media a causa della gelata di aprile e di un'estate particolarmente arida. Favorendo il drenaggio, i terreni sabbiosi del Roero hanno mantenuto la vitalità delle viti malgrado la siccità, donandoci grappoli sani, con una buccia spessa. L'assenza di umidità è stata propizia contro oidio e peronospora. Il calo delle temperature nella seconda settimana di settembre ha permesso una maturazione perfetta dei grappoli, da cui abbiamo ottenuto vini bianchi equilibrati e freschi.

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

Resa per ettaro: 70 hl

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.

