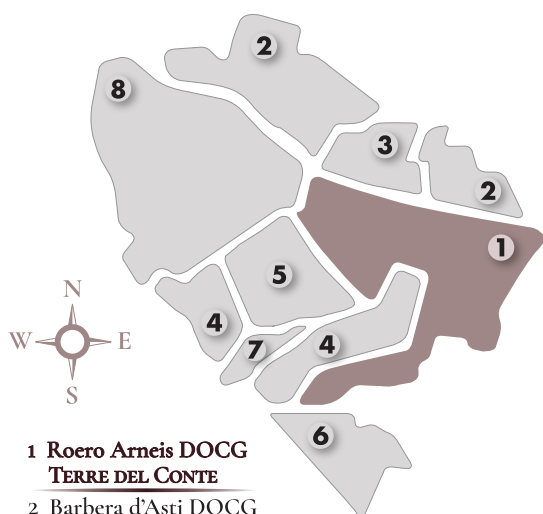




TENUTA LARAMÈ



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

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.



FIPPIANE

Roero Arneis

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

METODO CLASSICO

PAS DOSÉ

Annata
2018

L'inverno è stato lungo e freddo, con abbondanti precipitazioni che si sono protratte fino alla fine della primavera. Le condizioni climatiche ottimali hanno portato ad un germogliamento uniforme e una fioritura e un'allegagione regolari, donandoci rese generose. L'estate, inizialmente fresca, ha visto un innalzamento delle temperature da metà luglio in poi, portando le uve ad una perfetta maturazione, senza determinare anticipi della vendemmia. Il livello di acidità ideale ha conferito ai vini particolare armonia.

Sboccatura

Autunno 2021.

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 - **Resa per ettaro:** 70 hl

N. Bottiglie: 6000 bottiglie; 420 magnum.

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree.

Vigneti certificati biologici da Valoriglia.

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: 30 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

