

Tistin 2020

ROERO ARNEIS DOCG



L'Arneis è il re dei vini bianchi del Roero. Schietto e non impegnativo, svela una personalità vibrante data dai suoli sabbiosi su cui crescono le uve. Profumo intenso e grande beva lo rendono un vino estremamente piacevole e complesso.

Denominazione: Roero Arneis Docg

Vitigno: Arneis

Vigneto di produzione: Monteu Roero

Età media dei vigneti: 28 anni

Vinificazione: diraspa-pigiatura e macerazione pellicolare per 18 ore a 12°C con impiego di CO₂. Svinatura e pressatura soffice, decantazione statica e sfecciatura con inoculo di lieviti selezionati; segue la fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16-19° C; durata 12 giorni. Affinamento sui lieviti per un mese. Stabilizzazione a freddo che evita l'impiego di prodotti per la chiarifica, travaso, filtrazione

Fermentazione malolattica: non viene svolta

Affinamento: in vasche d'acciaio sino all'imbottigliamento, avvenuto a dicembre 2020. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per un mese prima della commercializzazione.

Primo anno di produzione: 1990

Bottiglie prodotte nel 2020: 13.513

Caratteristiche: Il 2020 è stata per i vitigni a bacca bianca una annata dall'andamento ideale che ha regalato un perfetto equilibrio tra zucchero e acidità. E' proprio questo equilibrio quasi perfetto fra ricchezza e freschezza la cifra del nostro Roero Arneis Tistin 2020. Si presenta nel bicchiere con un giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso i sentori fruttati di albicocca, floreali di pesco e acacia e più vegetali di erbe officinali e salvia si integrano molto bene. La ricchezza degli aromi trova un'ottima corrispondenza in bocca, nella quale poi la grande freschezza e un'unica sapidità regalano a questo Arneis tanta piacevolezza e facilità di beva. Grande classico nei nostri aperitivi, l'Arneis Tistin si destreggia molto bene anche tra antipasti freddi, crudo di pesce e formaggi freschi.

Grado alcolico: 13,58 % Vol

Acidità totale: 4,97 g/l

Estratto secco: 17,40 g/l

pH 3,51



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.

Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)

t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 70999 | abbona@abbona.com

abbona.com