




CASCINA
BOSCHETTI
Gomba
Azienda Agricola
Barolo - Italia

40°
ANNIVERSARIO
1977 - 2017

Roero Arneis DOCG Spumante Brut METODO MARTINOTTI

Il Vigneto

Ubicazione: Santa Vittoria d'Alba (Cuneo).

Posizione: altitudine di 340 m. s.l.m., esposizione sud, orientato verso la valle del fiume Tanaro.

Terreno: calcareo-sabbioso, tipico delle colline del Roero.

La vite

Vitigno: Arneis 100%, vendemmia manuale, con selezione dei grappoli.

Potatura: Guyot.

Densità: 4.400 viti ad ettaro.

L' Annata 2016

La vendemmia 2016 è stata certamente una delle più lunghe, in termini di durata, degli ultimi anni. I primi avvisi di un ciclo vegetativo così lungo si sono verificati già ad inizio stagione, dove il mese di gennaio e la prima parte di febbraio sono stati caratterizzati da temperature miti e scarse precipitazioni. Sul finire del mese di febbraio e per tutto marzo invece le temperature sono scese ed anche le precipitazioni sono state abbondanti così da fornire una buona riserva idrica al terreno. La primavera è cominciata con piogge di entità apprezzabile che però non hanno causato danni fitopatologici in quanto abbinate ad uno stadio vegetativo non sensibile con temperature medie non elevate, dovute perlopiù a minime notturne basse. Abbiamo vendemmiato l'uva per l'Arneis base spumante la prima settimana di settembre, con ottimi profumi ed una buona acidità dovuta al fatto che durante il periodo caldo non si sono avuti picchi oltre i 35 °C.

Il Vino

Vinificazione: pressatura, decantazione statica a freddo e filtrazione del mosto. Fermentazione in autoclave a 14 gradi di temperatura e blocco della fermentazione mediante refrigerazione quando si raggiungono le 5,5 atm. di pressione. Affinamento di due mesi sui propri lieviti ed imbottigliamento

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: netti e intensi sentori di pera, pesca e fioridi biancospino.

Sapore: asciutto, in perfetta armonia tra alcol, acidità e zuccheri residui.

Servizio

Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

Abbinamento

Ottimo come aperitivo, antipasti, plateau royal, piatti di pesce, piatti di verdura.