ACQUISTATO IL .....

"Tistin" Roero Arneis DOCG 2023 2023

Bianco ricco di personalità

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaoMentis è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaoMentis è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegie sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente espositivo. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico Baglio di Salinas costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella dell'ulivicoltura.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura e macerazione pellicolare 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. Affinamento sui lieviti e stabilizzazione a freddo che evita l'impiego di prodotti per la chiarifica, travaso e filtrazione. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non viene svolta. AFFINAMENTO: In vasche d'acciaio sino all'imbottigliamento. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C prima della commercializzazione.

Sensazioni 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.

Quando siamo alla ricerca di un vino schietto e non troppo impegnativo, l'Arneis è lì che ci aspetta. Profumo intenso e facilità di beva, lo rendono un bianco estremamente piacevole e versatile. Tistin, in particolare, Roero Arneis DOCG proposto da Abbona, nasce da uve raccolte a piena maturazione. Avviate alla vinificazione, si inizia con la classica diraspatura a cui segue una fase di macerazione pellicolare. Questo permette al mosto di arricchirsi maggiormente, estraendo dalle bucce aromi e profumi. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge in vasche di acciaio a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento sui lieviti e, finalmente, l'imbottigliamento. Fresco e facile, nel senso di non impegnativo, è comunque un bianco ricco di personalità. Colore giallo paglierino vivace, al naso richiama intensi profumi di fiori e frutta bianca. In bocca è fresco e ben bilanciato. Un vino perfetto per accompagnare pranzi e cene in compagnia, dall'antipasto ai secondi.

Celso Abbona, bisnonno degli attuali proprietari dell'azienda, fu tra i primi della sua generazione a credere nelle potenzialità del territorio di Dogliani e a valorizzare il Dolcetto, l'uva che su queste colline era in grado di raggiungere l'eccellenza. L'azienda nasce così, con tanto lavoro e tanta passione. Fu proprio Celso a piantare il mitico vigneto di Bricco Doriolo, in frazione Santa Lucia di Dogliani, che oggi rappresenta uno dei più prestigiosi cru della denominazione. Con gli anni, e l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, l'azienda è cresciuta e si è espansa, in particolare verso le Langhe. Erano gli anni in cui la scommessa del Barolo era ancora tutta da vincere. Vengono così acquistati i primi appezzamenti che permettono all'azienda di vendemmiare e imbottigliare i primi Nebbiolo. E fu un successo. Oggi, le nuove generazioni proseguono il lavoro, continuando con lo stesso impegno a produrre grandi vini del territorio. L'azienda può contare su circa 52 ettari di vigneti nei comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Novello, tutti condotti in modo sostenibile, per produrre vini buoni, nel pieno rispetto della natura. Molte delle vigne di famiglia, lavorate ancora a mano secondo metodi tramandati da generazioni, sono composte da ceppi vecchi, anche di 60 anni. Sono piante di rara bellezza e in grado di esprimere il massimo della qualità del loro territorio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821