

Roero Arneis DOCG BEL

BEL è un suono inequivocabile! Infatti, significa bello, come in italiano! In inglese, invece, si traduce con "campanella" (bell). Questo nome è perfetto per evocare il carattere cristallino e garbatamente squillante del nostro Arneis!



La scheda tecnica di Carlo

Vitigno: Arneis

Vinificazione: la vinificazione in bianco avviene a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio Bâtonnage sur lies per 3 - 4 mesi

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: in entrata freschi sentori di fiori bianchi (gelsomino, fiore di acacia, fiore di limone). Agitando il bicchiere i profumi avvertiti in precedenza sono accompagnati da note delicate e fruttate che ricordano gli agrumi e l'ananas

Gusto: l'entrata in bocca è moderatamente acida e rende il vino elegante e armonico, adatto sia come aperitivo che a tutto pasto. Gli aromi percepiti confermano il naso e si associano alla freschezza dei fiori di agrume e di frutta esotica, in particolare ananas e passion fruit

Abbinamenti: dà il suo meglio accompagnato a piatti di pesce. Gradevole anche l'accostamento a primi di terra delicati (carni bianche, preparazioni vegetariane)

Temperatura di servizio: 8 - 10° C



La scheda emozionale di Martina

Quando guardo BEL nel bicchiere mi viene in mente l'immagine di una sposa. Quella bellezza intatta, delicatissima, una sfumatura di colore appena accennata. Una luce cristallina, accecante, una trasparenza netta.

Profumato come un campo di ginestra; ricco e complesso come un cesto di erbe aromatiche appena raccolte; sul finale, elegante e sapido come il profumo che rimane sulla pelle dopo una giornata di mare.

E poi la persistenza, il sapore che non svanisce, l'esplosione di frutta esotica, una macedonia di colori e sensazioni che riempie i sensi, incanta e richiama ancora un altro sorso...

