



Langhe Arneis “Sa Mai” DOC

L'Arneis è la perfetta rappresentazione di quanto anche le uve a bacca bianca possano fare bene in Piemonte. Tenace preservatore di acidità e di grande stoffa, apprezzato nazionalmente ed internazionalmente. Vibrante ed instancabile, nelle annate migliori, resiste bene all'invecchiamento.

“SàMai” è il nome di fantasia, ispirato ad una tipica espressione in dialetto piemontese.

Nella vita bisogna essere pronti a tutto, “non si sa mai...”
Le migliori occasioni, molto spesso, vanno colte al volo.

VARIETA': Arneis 100%

VIGNETO: Assemblaggio di uve provenienti da due diversi vigneti nel comune di Diano d'Alba; terreno tipicamente argilloso, calcareo, caratterizzato da strati di sabbia più o meno compatta alternati ad arenarie grigie (sabbie compatte e cementate da carbonati delle acque marine) dette Arenarie di Diano.

Esposizione prevalente OVEST. Altitudine 300/400 m s.l.m.

Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot, densità media di impianto di 4500/4800 piante per ettaro.

RACCOLTA: Manuale, effettuata vigneto per vigneto, in cassette, nella prima decade di settembre, a frutto appena maturo.

RESA UVA PER ETTARO: 10000 kg

ABRIGO GIOVANNI

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con pressa pneumatica a polmone dei grappoli interi e separazione del mosto ottenuto in due categorie. Utilizziamo solamente la prima frazione, il cosiddetto “mosto fiore”. Chiarifica a freddo per 18 ore successive alla pressatura e prima sfecciatura. Fermentazione in vasche di acciaio inox a basse temperature (15-17°C) per circa 15 giorni.

AFFINAMENTO: A fermentazione alcolica completa, non effettua fermentazione malo lattica e rimane a diretto contatto con le fecce fini di fermentazione fino all’imbottigliamento. Permanenza minima 4 mesi.

DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino intenso, dotato di aromi prevalentemente floreali e fruttati, camomilla e pesca in prima linea. Vino corposo con buona acidità, in bocca è tondo, di buon equilibrio e persistenza.

Con l’affinamento di un paio d’anni in bottiglia il SàMai acquisisce aromi di frutta secca e nocciole. Da provare con zuppe, antipasti leggeri, crudité, insalatine con carni bianche e melograno, formaggi cremosi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

AZIENDA AGRICOLA ABRIGO GIOVANNI

Via Santa Croce, 9 - 12055 Diano d'Alba (CN)
Tel: +39.0173.69345 • info@abrigo.it • www.abrigo.it