Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
ROERO

Cecu d'la Biunda
Roero Arneis DOCG



L'Arneis, vitigno esclusivo delle irte colline del Roero è con il Nebbiolo l'artefice della notorietà del nostro territorio. Per esaltare il prestigio che questo vitigno merita, a partire dal 2004 vede la luce una selezione esclusiva di Roero Arneis, con il chiaro intento di offrire un'ulteriore opportunità per apprezzare appieno le caratteristiche e le potenzialità di questo grande vitigno.

Le uve provengono da due singoli vigneti selezionati per il loro terroir sabbioso e l'altitudine elevata : dai terreni soffici e sabbiosi del cru Tanone, nel comune di Vezza d'Alba, e dal cru Renesio Incisa a Canale, sulla celebre collina che ha dato i natali all'uva Arneis verso la fine del'400. Si narra infatti che proprio a Renesio si sia differenziata quest'uva bianca, chiamata in un primo momento "Nebbiolo bianco" dalla forma del grappolo e la dimensione degli acini simile al Nebbiolo.

Su questo tipo di terreno particolarmente sabbioso l'Arneis esprime tutte le sue potenzialità di aroma ed eleganza. Il Cecu ha profumi intensi di frutti tropicali e affascina il palato con la raffinatezza di un gusto sapido e persistente destinato a migliorare negli anni a venire grazie alla sua complessità e pienezza.

Abbiamo voluto dedicare questa selezione al nonno Francesco Carbone meglio conosciuto come "Cecu d'la Biunda": una persona mite e gentile, grande appassionato di Arneis quando ancora non era conosciuto al di là dei confini regionali.

Vitigno: **Arneis 100%**
Zona di produzione: **Roero, comune di Canale e Vezza d'Alba**
Esposizione: **sud-ovest**
Altitudine: **260 metri**
Resa per ettaro: **75 quintali**
Superficie: **2 ettari**
Gradazione: **13,0-13,5%**
Acidità: **5,5-6,0 g/l**
Formato disponibile: **bottiglia (0,750L), Magnum (1,5L)**
Prima annata: **2004**

Profilo sensoriale

Colore: paglierino intenso brillante.
Olfatto: il vino è dotato di grande intensità olfattiva. Mostra un insieme di grande profondità che si sviluppa lentamente verso sensazioni di importante freschezza aromatica, che spaziano dall'ananas al ribes bianco.
Gusto: l'ingresso al palato è piuttosto marcato da una splendida freschezza gustativa che gradualmente mostra il suo vero carattere potente e avvolgente. Il suo sviluppo è molto crescente e termina con un finale ricco e molto persistente, che vede il trionfo della sapidità.
Abbinamenti: il Cecu è un bianco di pregio che ben accompagna il pasto, specialmente i piatti di pesce e crostacei, carne bianca e formaggi non troppo stagionati.