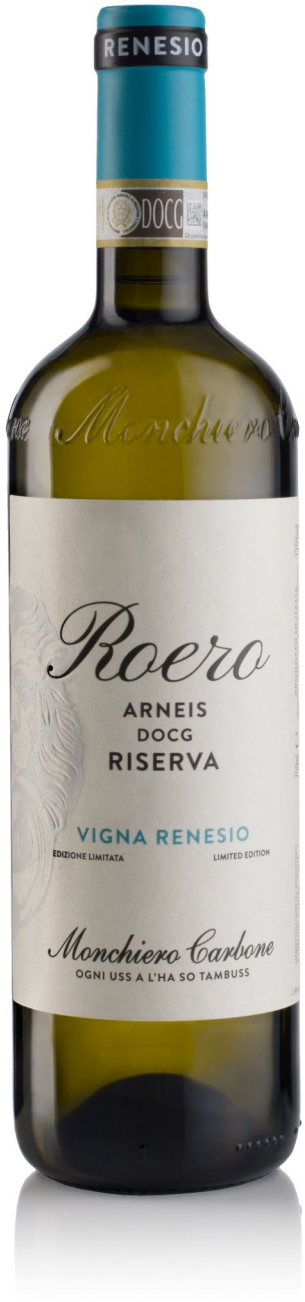
Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
ROERO

Renesio Incisa
Roero Arneis DOCG Riserva



Renesio Incisa è una nuova concezione di Roero Arneis rispetto al modo in cui questo vino è sempre stato interpretato finora. Grazie alla nostra venticinquennale esperienza nella produzione dell'uva Arneis e la nostra passione per la vinificazione dei bianchi piemontesi, ci siamo resi conto negli anni che l'Arneis è un vitigno molto vocato per l'invecchiamento.

Così abbiamo individuato la vigna che reputiamo migliore per la produzione di uva Arneis nella nostra tenuta: *Renesio Incisa*, nel Comune di Canale: questo vigneto ha un terreno ricco di sabbia e un'altitudine considerevole, inoltre è la collina che ha dato i natali all'uva Arneis, che è stata scoperta proprio a Renesio alla fine del '400.

Grazie alla nuova opportunità del disciplinare del Roero Arneis, che ha permesso di produrre anche un "Riserva", abbiamo deciso di creare una nuova idea di Roero Arneis, che esprime al massimo le sue qualità e le potenzialità di evoluzione: lo facciamo maturare più a lungo in cantina, con un affinamento misto in legno e acciaio per poi presentarlo al momento giusto per il consumo.

La prima annata di *Renesio Incisa* è la 2016, tutte le bottiglie sono numerate ed è una produzione limitata, adatta a chi predilige vini bianchi più evoluti e complessi, con qualche anno sulle spalle e che si può conservare per almeno 10/15 anni, una promessa che con *Renesio Incisa* ci sentiamo di poter mantenere.

Vitigno: **Arneis 100%**
Zona di produzione: **Roero, comune di Canale, cru Renesio Incisa**
Esposizione: **sud-est**
Altitudine: **250 metri**
Resa per ettaro: **100 quintali**
Superficie: **1,5 ettari**
Gradazione: **13,0-13,5%**
Acidità: **5,0-5,5 g/l**
Formato disponibile: **bottiglia (0,750L)**
Prima annata: **2016**

Profilo sensoriale

Colore: paglierino intenso brillante.
Olfatto: ricco e complesso; si esprime con aromi di agrumi, pepe bianco, erbe aromatiche e una delicata nota di albicocca essiccata.
Gusto: al palato questo vino si presenta morbido e potente, con un'acidità vigorosa, che però lascia in bocca un gusto ricco, integrando in modo ideale le note minerali. Il retrogusto è morbido ed elegante, ma estremamente carico e profondo.
Abbinamenti: vino adatto a piatti di pesce anche elaborati, formaggio di media pasta, ma anche primi piatti come pasta all'uovo ripiena, lasagne al ragù, parmigiana di melanzane.