



Ansì Bianco - Arneis

Arneis è sinonimo di vitigno antico ed autoctono del Sud Piemonte, in particolare dell'area del Roero. Con le sue tonalità di colore paglierino intenso, i sentori di frutta fresca, di fiori come la camomilla e delicati toni speziati che ricordano il pepe bianco, l'Arneis Ansì rappresenta bene la filosofia Casina Bric che lavora con pazienza e dedizione vigne e vitigni autoctoni in territori unici come le Langhe ed il Roero.

<i>Varietà uva:</i>	<i>Arneis</i>
<i>Viticoltore e enologo:</i>	<i>Gianluca Viberti</i>
<i>Denominazione:</i>	<i>LANGHE DOC ARNEIS</i>
<i>Tipologia:</i>	<i>Bianco</i>
<i>Vigneti:</i>	<i>Comune di Guarena d'Alba</i>
<i>Terreni</i>	<i>Limo-argillosi con evidenti venature di sabbia</i>

Ansì Bianco - Arneis

Vendemmia:

Raccolta a mano in piccole cassette da 20kg cadauna.
Prima / seconda settimana di Settembre

Vinificazione:

Pigia diraspatura seguita da pressatura soffice delle uve con utilizzo di pressa pneumatica. Decantazione a freddo e fermentazione del mosto a temperatura di 16/18 gradi per 15/20 giorni. Segue un periodo di circa sei mesi di permanenza sui lieviti con operazione di "batonage" per conferire morbidezza ed eleganza e con l'obiettivo di valorizzare al meglio l'identità del territorio e del vitigno Arneis.

Profilo del vino:

Colore giallo paglierino intenso, profumi di frutta fresca e fiori di campo ben integrati alla mineralità e freschezza del vino. Al gusto è pieno, rotondo, lungo di buona beva anche se la grande struttura è garanzia di una positiva e duratura evoluzione nel tempo

Note sul nome:

Come per gli altri vini Casina Bric, anche per l'Arneis Ansì vi è la chiara intenzione di non replicare copie di vini già presenti nel mercato, ma di offrire al consumatore un prodotto unico che rispecchi il valore dei vitigni autoctoni come l'Arneis ed il suo territorio di appartenenza. Vino ideale per abbinamenti con antipasti, pesce ed aperitivi accompagnati da formaggi a stagionatura breve.

