



Ansi - weiß

Arneis

Arneis steht für eine alte und autochthone Rebsorte des südlichen Piemonts, und insbesondere der Region Roero. Der Arneis Ansi mit seiner kräftigen strohgelben Farbe, den Noten von frischen Früchten und Blumen wie Kamille und den zarten würzigen Komponenten, die an weißen Pfeffer erinnern, verkörpert gut die Philosophie der Casina Bric, die mit Geduld und Hingabe Weinberge und bodenständige Rebsorten in einzigartigen Gebieten, wie es die Langhe und der Roero sind, bearbeitet.

<i>Rebsorte:</i>	<i>Arneis</i>
<i>Winzer und Önologe:</i>	<i>Gianluca Viberti</i>
<i>Bezeichnung:</i>	<i>LANGHE DOC ARNEIS</i>

Ansi - weiß

Ernte:

von Hand in kleine, jeweils 20 kg fassende Kisten in der ersten bis zweiten Septemberwoche

Weinbereitung:

Entrappen mit anschließendem schonendem Pressen der Trauben in einer pneumatischen Presse. Kaltdekanterung und Mostgärung bei 16-18 Grad für 15-20 Tage. Anschließend Verweilzeit von etwa sechs Monaten auf den Hefen mit Aufrühren des Hefesatzes (Bâtonnage), um dem Wein Geschmeidigkeit und Eleganz zu verleihen und mit der Zielsetzung, die Identität des Gebietes und der Rebsorte Arneis auf bestmögliche Weise aufzuwerten.

Weinprofil:

intensive strohgelbe Farbe, Duftnoten von frischen Früchten und Wiesenblumen, die sich gut in die mineralischen und frischen Komponenten des Weines einbinden. Der Geschmack ist voll, rund und nachhaltend. Der Wein hat eine gute Trinkreife, auch wenn seine große Struktur im Verlauf der Zeit noch eine positive und fortwährende Entfaltung garantiert.

Hinweise zum Namen:

Wie für die anderen Weine der Casina Bric gilt auch für den Arneis Ansi die eindeutige Absicht, keine Kopie von einem Wein zu schaffen, der bereits auf dem Markt ist, sondern dem Verbraucher ein einzigartiges Produkt zu bieten, das den Wert der autochthonen Rebsorten, wie es der Arneis ist, und ihren Anbaugebieten widerspiegelt. Es ist ein idealer Wein für Antipasti, Fischgerichte und Aperitive in Begleitung von kurz gereiften Käsesorten.