



Vietti Roero Arneis DOCG 2017

Vietti
Piemonte / Itália
www.vietti.com



SOBRE O PRODUTOR:

A história da azienda da família Vietti tem sua origem no século XIX. Mas, foi apenas no início do século XX que a Vietti se tornou uma vitivinícola e passou a comercializar vinhos engarrafados. O patriarca Mario Vietti produziu em 1919 os primeiros vinhos Vietti. A partir de 1952, Alfredo Currado (genro de Mario) deu continuidade ao legado deixado pelo sogro e a vinícola Vietti se tornou uma das melhores casas do Piemonte.

Alfredo foi um pioneiro! Foi um dos primeiros a selecionar e vinificar uvas de vinhedos singulares, os "crus" piemonteses, tais como Brunate, Rocche e Villero. Alfredo também ficou conhecido como o "pai da Arneis", pois em 1967 investiu muito tempo e energia para redescobrir e entender essa variedade de uva branca piemontesa então já quase extinta.

Os vinhos dos Vietti estão, sem dúvida, entre os melhores do Piemonte e de toda a Itália. São joias produzidas em pequena escala, adorados por consumidores e elogiados pelos especialistas. *Se forçada a viver em uma ilha deserta, onde só seriam servidos vinhos se um único produtor, eu iria querer que Vietti fosse tal produtor. Eles conseguem a excelência em todos os vinhos que fazem...* (Monica Larner, Wine Advocate #207, Jun-2013).

SOBRE O VINHO:

Produzido com uvas de vinhas de 25 anos, o Roero Arneis de Vietti é um típico branco com identidade piemontesa, elegante, floral, cítrico e com um frescor vibrante. Alfredo Vietti foi quem salvou a uva Arneis da extinção. A beleza desse vinho lhe rende uma homenagem.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Arneis; vinhedos de 30 anos; colheita manual.

Vinificação: em autoclaves de aço inoxidável (fechadas no meio da fermentação alcoólica para preservar parte do CO2 natural) e com controle de temperatura (10-12°C); sem maloláctica.

Amadurecimento: 3 meses *sur-lie* (sobre as borras) em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Gradação alcoólica: 13,50%

Acidez: 5,64g/l. (pH _)

Açúcar Residual: 2,0 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha com reflexos esverdeados e brilhante.

Aroma: intenso e puro, lembrando perfumes florais, fruta cítrica, pêssego branco, toques de amêndoa, sálvia e uma nuance mineral de cinza e pedra úmida.

Sabor: na boca revela boa estrutura, médio corpo, acidez vibrante e deliciosa, intensas notas de frutas brancas, cítricas e flores, nuance mineral-salina, equilíbrio, elegância e final persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com pratos de peixes e frutos do mar grelhados, pizzas e massas a base de queijo e vegetais, saladas e queijos de massa mole.
Servir a 07-09°C.

PREMIAÇÕES:

- 2017: RP91+
- 2016: WS89 / RP90+
- 2012: WS88