





ARNEIS, UVA DI PALEO-MARE, SABBIE E TERRE DEL DIAVOLO

di Flavia Rendina

Sarà che sulle terre dove oggi cresce anticamente c'era il mare e la "mineralità" è una prerogativa sempre più ricercata; sarà che sta rivelando, in vinificazione e invecchiamento, potenzialità finora inesplorate o sarà, forse, che il diavolo ci ha messo lo zampino... ma l'Arneis, come affermava Soldati quasi 50 anni fa, è «un vino che non stanca»

Per chi li ha vissuti, l'Arneis rappresenta un ricordo vivo degli anni '80, quando, *leader* tra i pochi bianchi allora esistenti, veniva catapultato sulle tavole più modaiole dell'epoca dal successo di un'etichetta *cult*, il Blangé di Ceretto. Per chi ci si avvicina oggi, l'Arneis è poco più di uno sconosciuto in mezzo ai tanti bianchi arrivati in seguito, se non addirittura un feticcio di quei fantastici anni del consumismo, assieme ai piatti cui si abbinava, come cocktail di gamberi, pennette alla vodka e aspic. Eppure, negli ultimi tre decenni, l'Arneis di strada ne ha macinata tanta, e anche di ettari vitati. Noi l'Arneis l'abbiamo riscoperto come un vino davvero moderno attraverso gli assaggi della **DOCG Roero Arneis**, denominazione che ne ha fatto il proprio cavallo di battaglia accanto al Nebbiolo, sulla quale ci concentreremo in questo servizio, sebbene il vitigno sia presente anche nella recente **DOCG Terre Alfieri** e nella pletora di uve della **DOC Langhe**. Sarà che sulle terre dove oggi cresce anticamente c'era il mare e che la "mineralità" è una prerogativa sempre più ricercata nei vini; sarà che l'uva sta rivelando, in vinificazione come in invecchiamento, potenzialità finora inesplorate o sarà, forse, che il diavolo in persona ci ha messo lo zampino... fatto è che, come affermava Soldati quasi 50 anni fa, l'Arneis è «un vino che non stanca».

Un paesaggio "demoniaco"

Camminare in un vigneto nel cuore del Piemonte e trovarsi a calpestare conchiglie e fossili marini. Questo è ciò che può facilmente succedere nel Roero, area in provincia di **Cuneo**, limitata a nord dall'altipiano di Poirino e a sud dall'alveo del fiume **Tanaro**, dove la presenza del mare è storia geologica "recente". "Solo" fino a 2-3 milioni di anni fa, infatti, l'intera zona si trovava, da almeno 130 milioni di anni, sotto il mare del cosiddetto **Golfo Padano**. Con l'emersione e il successivo prosciugamento, si sono rivelati suoli di natura mista, formati da strati più o meno profondi di sedimenti di varia origine litologica, trasportati dalle correnti marine che erodevano le montagne circostanti. Il vento e il corso dei fiumi Tanaro e Stura che scorrevano, all'epoca, lungo la direttrice Bra-Carmagnola, contribuì successivamente ad arricchire la natura dei terreni, creando nuovi strati superficiali. Ma un nuovo grande cambiamento stava per avere atto: lo spostamento del corso del Tanaro, fenomeno geologico detto "cattura", in seguito a un movimento della crosta terrestre. Con l'erosione dei suoli di origine marina, friabili per natura, tra 220 e 150mila anni fa, il percorso del Tanaro si sposta sulla direttrice Alba-Asti, separando così il Roero, sulla riva sinistra del Ta-



Le rocche di Pocalaglia. In apertura, grappolo dell'azienda Generaj. A pagina 48 le rocche di Monviso

naro, dalle Langhe, sulla riva destra. Il fenomeno erosivo continua, scavando canyon sempre più profondi e sormontati da **rocche**, che vanno a creare uno spartiacque tra la vecchia e la nuova vallata del Tanaro, da sudovest a nordest, dividendo i suoli continentali, a base di ghiaie e argille fluviali, da quelli di origine marina. Confinata tra le rocche e la sponda sinistra del Tanaro, le colline del Roero assumono una morfologia dicotomica, caratterizzata da forme arrotondate e versanti ripidi, tagliati da valli strette e profonde, che vanno da quote di circa 200 metri fino a 420 metri sul livello del mare. Un paesaggio aspro e fenomeni geologici “drammatici” che hanno trovato spiegazione in una leggenda che vede protagonista nientemeno che... il diavolo. Eh sì, proprio **Belzebù** in persona, che sarebbe stato invocato da alcuni castellani e feudatari i quali, desiderosi di sottrarsi alla soffocante presenza dei tiranni, avevano eretto una roccaforte e volevano renderla inespugnabile. Il diavolo sarebbe allora emerso dalle acque del fiume Tanaro e, dopo aver pattuito il “prezzo” in anime, armatosi di una enorme vanga, in una notte avrebbe scavato gli enormi canyon che caratterizzano il territorio del Roero. Si formarono così quelle alte scarpate, dette “rocche”, che separano l’altipiano di Poirino dalle colline del Roero e si estendono dal comune di Pocapaglia fino a Cisterna d’Asti. Dopo l’anno mille, sulle loro sommità, sorsero **otto borghi**, abbarbicati con le loro torri e i loro castelli a sentinella dei pochi passaggi consentiti: Pocapaglia, Sommariva Perno, Baldissero, Montaldo Roero, Monteu Roero, Santo Stefano Roero, Montà, Cisterna d’Asti. Ebbe così inizio una storia comune per questi paesi, diventata, nel 2014, secondo l’**Unesco**, che ha dichiarato il Roero, insieme ai territori Langhe e Monferrato, Patrimonio dell’Umanità, «una eccezionale testimonianza vivente della tradizione storica della coltivazione della vite, dei processi di vinificazione, di un contesto sociale, rurale e di un tessuto economico basati sulla cultura del vino».

Un vino delle sabbie

Il suolo che è derivato da tali complessi eventi geologici è misto e stratificato, con presenza di sabbie, argille, calcare, e molto ricco di calcio e magnesio scambiabili. Una variabilità strutturale – dalle sabbie di tipo alluvionale a nordovest ai terreni argillosi e marne a sudest – molto elevata che riguarda però un’area relativamente piccola, circa 340 km quadrati, un quarto delle vicine Langhe, con conseguenze evidenti nei vini.

L’area sudest del Roero, territorio prevalentemente interessato dalla sedimentazione marina, è caratterizzata da una tessitura in cui prevalgono **argilla** e limo rispetto alla sabbia. Il fondo è marnoso in progressione verso l’argilla, con significative concentrazioni di **calcare**; quest’ultimo, derivante dalla sedimentazione marina, è ricco di materiale organico e apporta importante nutrimento alle colture.

Nel Roero nordoccidentale prevalgono invece le **arenarie**, rocce sedimentarie di origine fluviale e marina con buon tenore di calcare, argilla e sabbia, elementi che contribuiscono a conferire a questi terreni i caratteristici colori chiari, la leggerezza, la sofficietà, regalando alla vite e alle altre colture un substrato di coltivazione meno solido, ma altrettanto efficace e proficuo. Lontane dal mare e dal suo benefico influsso moderatore, le colline del Roero sono soggette a un clima continentale e tendenzialmente abbastanza asciutto.

L’Arneis e il Nebbiolo, vitigni simbolo della DOCG Roero, riflettono le diversità territoriali tra il nordovest (terreno con maggiori concentrazioni sabbiose e quindi maggiore permeabilità) e il sudest (terreno dove l’argilla e il calcare sono dominanti sulle sabbie). Le uve allevate a nordest, in prossimità delle rocche, generano vini molto profumati, con sentori sia fruttati sia floreali, un po’ scari nel colore, di pronta beva e poco adatti all’invecchiamento. Dai grappoli coltivati

Sarà che sulle terre dove oggi cresce anticamente c’era il mare; sarà che sta rivelando potenzialità finora inesplorate o sarà, forse, che il diavolo ci ha messo lo zampino... fatto è che, come affermava Soldati quasi 50 anni fa, l’Arneis è «un vino che non stanca».



sulle colline prossime al Tanaro si traggono, invece, vini con sensazioni olfattive meno accentuate ma con colore e struttura maggiormente intensi e più adatti all'invecchiamento. Questa è la particolarità del territorio del Roero: offrire grandi vini giovani, profumati, di pronta beva e al tempo stesso vini con importanti strutture e sensazioni gustative complesse vicine alle caratteristiche dei cuigni d'oltre Tanaro.

La storia

Non si conosce molto delle origini di questo vitigno che sembra appartenere alla famiglia delle **Bianchette liguro-piemontesi**, tra cui è noto anche con i sinonimi di Bianchetto, Bianchetto d'Alba e Nebbiolo bianco. Un genere, quello delle Bianchette, che troviamo anche in Liguria, tra cui citiamo in particolare quella genovese, "Gianchetta" in dialetto, uva tipica della Valpocevera. Tale familiarità non deve lasciare stupiti, alla luce delle connessioni esistenti, sin dall'antichità, tra le regioni Piemonte e Liguria. Furono i **Liguri**, infatti, ben prima dei Romani, a introdurre la viticoltura in queste terre. Mentre, in seguito, le regioni mantennero ininterrotti scambi commerciali attraverso la **via del sale**, un collegamento

in quota tra Limone Piemonte, in provincia di Cuneo, e Monesi di Triora, nella Liguria montana, che si snoda ancora oggi per circa 30 km, a un'altitudine compresa tra 1.800 e 2.100 metri, attraversando, a mezzacosta, valichi alpini. Al centro degli scambi c'era, ovviamente, il sale marino, prezioso mezzo di conservazione, che dalla costa veniva portato nell'entroterra piemontese, altrimenti sprovvisto, ma anche l'olio, le acciughe, i formaggi, le nocciole, le varietà ortofrutticole ecc., ovvero tutte le specialità tipiche e commercialmente attraenti di ciascuna regione.

Nel Roero, a partire dal '400, sono numerose le testimonianze scritte circa l'esistenza di una *vinea renexij*, con possibile riferimento all'odierna località canalese Renesio, come riportato nel testamento di Domenico Roero a Canale. Appare ancora in citazioni di metà Seicento a Corneliano, mentre verso il '700 i vini prodotti a Guarene e nel Colombaro di Vezza iniziano a essere vinificati separatamente, perché si era compreso come gli areali produttivi, "arnesi" e "faurie", avessero potenzialità diverse (E. Mantovan, *Roero Arneis, la storia*, ivinidelpiemonte.com, 2019). Da lì la fama dell'Arneis come uva di qualità è in crescita e inizia a essere utilizzata per la produzione di Vermouth, assieme al Mo-



scato, mutuando il proprio nome in Arneis all'inizio dell'800, quando, nei registri contabili, si parla di "bianco Arnesi" contrapposto a "bianco di uve diverse". La successiva crisi fillosserica riduce, tuttavia, l'interesse nei suoi confronti e pochi filari vengono mantenuti accanto al più prezioso Nebbiolo al fine di proteggerlo dagli uccelli, giacché l'Arneis è più profumato e matura prima: da qui il soprannome di **Nebbiolo bianco**. Alla fine degli anni '60 l'Arneis è quasi scomparso, finché alcuni produttori lungimiranti non decidono di credere nel suo potenziale.

La prima vinificazione risale al 1967 ed è così commentata da **Veronelli**: «fruttato, fresco e acido. Vibra come la coda di una vipera». L'intensità di allevamento segue alti e bassi, ma inizia a riscuotere un meritato e duraturo successo a partire dagli anni Settanta, grazie all'intuizione di alcuni produttori, tutti presenti nel Catalogo Bolaffi dei Vini d'Italia del 1974, meritevoli di aver creduto in un bianco di valore in una terra che sembrava destinata solo ai vini rossi. L'anno successivo è **Mario Soldati** a parlarne ancora, descrivendolo come «profumatissimo ma con estremo gar-

L'uva

A livello ampelografico, il germoglio mostra una tomentosità accentuata dell'apice. La foglia adulta è media, quinquelobata, ma spesso trilobata. Il grappolo è medio-piccolo (200 g), corto, piramidale, alato, mediamente compatto e l'acino ellissoide corto e medio-piccolo. Dal punto di vista fenologico, l'uva presenta una maturazione leggermente anticipata, vigoria medio-elevata e produttività, sempre medio-elevata, costante (3,3 kg/ceppo). Ha elevata tolleranza alla Botrytis cinerea. Il ciclo vegetativo prevede un germogliamento medio-precoce, l'Arneis va quindi piantato in zone per quanto possibile non soggette a gelate primaverili. La fioritura avviene solitamente nella prima decade di giugno, e l'uva arriva a maturazione nella seconda metà di settembre.



bo; non di frutta ma di fiore, una fragranza amarognola, come di geranio [...] Un vino che non stanca». Tuttavia, Soldati, riportando le parole di Bruno Giacosa, produttore di Neive (CN), sottolinea come «ormai si tende a coltivare l'Arneis sempre meno perché la resa è poca, i grappoli scarsi e gli acini piccoli».

Quello che è successo dopo è storia moderna, con il “fenomeno di costume” dell'Arneis onnipresente sulle tavole degli anni '80. Il tutto grazie a un nome di traino, il celebre **Blangé** dell'azienda Ceretto, vino ammiccante creato *ad hoc* per sdoganare l'idea che in Piemonte, e nelle Langhe in particolare, si potessero realizzare solo vini rossi. Da allora la produzione è sempre cresciuta, soprattutto nella zona del **Roero**, di cui l'Arneis è diventato sovrano accanto al Nebbiolo, arrivando persino a superare quest'ultimo negli ettari vitati (907 contro i 770 del Nebbiolo nel 2021). «Dagli anni '70 - afferma il Presidente del Consorzio del Roero DOCG e produttore, **Francesco Monchiero** - il Roero ha avuto una crescita costante negli anni, come confermano anche i dati: da quando è nato il Consorzio, nel 2014, si è passati da una produzione di 5 milioni e mezzo di bottiglie a una di 7 milioni nel 2021». Oggi il Consorzio conta **247 soci** tra viticoltori e vinificatori «buona parte dei quali ha meno di 40 anni -

sottolinea Monchiero - segno dell'impegno delle nuove generazioni a investire sul proprio territorio con conoscenza, spirito d'iniziativa e un occhio rivolto all'innovazione».

L'Arneis sempre più al centro della DOCG

A proposito di innovazioni, molte e determinanti sono state le iniziative intraprese negli ultimi anni dalla DOCG Roero attorno alla valorizzazione dell'Arneis. A partire dal 2014, quando, con l'istituzione del Consorzio, è stata creata anche la tipologia **Spumante** per il Roero Arneis. Una versione che, all'inizio, interessava pochi produttori pionieri, ma che sta prendendo sempre più piede, rivelando un potenziale da non sottovalutare. «Rispetto alla produzione annuale di 7 milioni di bottiglie di Roero Bianco, il Roero Spumante, che può essere sia Metodo Classico che Martinotti, si attesta sulle 38mila bottiglie, il cui consumo si concentra principalmente sul mercato italiano. Sicuramente non una delle versioni più conosciute del Roero, ma che dà comunque risultati interessanti grazie alle caratteristiche di freschezza e sapidità dell'Arneis». Nel 2017, un'altra iniziativa: «negli ultimi anni la voglia di sperimentare è esplosa, non solo perché sono stati utilizzati contenitori diversi per l'affinamento del Roero Bianco a base di Arneis, ma soprattutto perché si sono sempre più comprese le sue possibilità di maturare per un buon numero di anni» spiega Monchiero. «Da qui è nata la richiesta, approvata nel 2017, di istituire la **Riserva** anche per il Roero Bianco, come già avveniva per il Roero Rosso a base di uva Nebbiolo». La Riserva prevede un invecchiamento minimo di 16 mesi con decorrenza dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve e immissione al consumo dal 1° marzo del secondo anno successivo alla raccolta delle uve. Totale libertà è lasciata ai produttori nella scelta del contenitore, con risultati senz'altro variabili in termini di gusto finale, ma che rivelano un'ottima predisposizione del Roero Arneis all'invecchiamento, attraverso il quale riesce a svelare sentori via via più marcati e intriganti di frutta a guscio tostata e note “minerali”. Come nota il professore **Luigi Moio** (*Il respiro del vino*, Mondadori, Milano, 2016) il profilo aromatico dell'Arneis (se vinificato



Francesco Monchiero, Presidente Consorzio Roero DOCG

con le opportune attenzioni, dalla criomacerazione all'iper-riduzione), nei primissimi mesi dall'imbottigliamento, si concentra su percezioni tioliche che rimandano alla frutta tropicale, con presenza dei medesimi composti solforati che ritroviamo anche nel Sauvignon blanc, che lo rendono un vino molto piacevole in gioventù; ma sono presenti anche fenoli volatili tali da conferire alla lunga note affumicate e speziate, senz'altro interessanti in invecchiamento.

A rafforzare l'intensità e l'eleganza aromatica del vitigno, le **arenarie siccitose** del Roero, terreni soffici e permeabili in cui gli strati sabbiosi si alternano alle marne, garantendo risultati sempre diversi nei vini a seconda della composizione del suolo. È proprio per indagare questo potenziale che è stato intrapreso un percorso, portato a termine nel 2017 dopo ben 8 anni di lavoro, volto a individuare **134 menzioni geografiche aggiuntive (MGA)** che identificano in etichetta le vigne di un territorio e valorizzano i vini prodotti da uve provenienti da queste aree. «Il Consorzio ha creduto fortemente nelle MGA e ha lavorato subito per accelerare la loro approvazione» afferma il Presidente. «Il pregio che, in generale, ha questa sigla, e che quindi vale per tutte le 134 MGA, è quello di indicare aree sicuramente vocate alla coltivazione della vite, escludendo versanti poco soleggiati e i terreni di pianura. Questo mi auguro che sia il primo elemento compreso dai consumatori. Voglio inoltre segnalare che dall'anno dell'introduzione ad oggi il 25% del Roero Bianco Riserva e il 49% del Roero Rosso Riserva sono rivendicati con MGA proprio a indicare un'attenzione crescente da parte dei produttori e del mercato stesso».

Per quanto riguarda, invece, l'impegno sul fronte della **sostenibilità** ambientale, è stata raggiunta una quota pari a circa il 15% di aziende certificate biologiche. «Il Consorzio e i produttori sono i primi a tutelare e investire nel territorio, riprova ne è la proposta di incentivi per la dismissione del diserbo chimico che è stata presentata in Regione e che viene portata avanti e condivisa quotidianamente per preservare la biodiversità unica che caratterizza le colline del Roero» continua il Presidente e conclude: «attualmente una delle maggiori preoccupazioni è tuttavia l'**assenza di acqua**, che si è sentita molto negli ultimi anni.

Combinata al generale innalzamento medio delle temperature, porta le piante di vite a subire con una certa frequenza *shock* idrici. Sta all'attenzione e all'esperienza dei produttori salvaguardare il più possibile i vigneti maggiormente esposti». Dal paleo-mare, ai fiumi "catturati", alla siccità: un nuovo capitolo si apre nella storia di questo territorio di cui l'acqua è sempre stata protagonista, ma stavolta chissà se basterà Belzebù a risolvere.



Pupitre dell'azienda Cantina Lanzarotti

Le tre denominazioni dell'Arneis

La DOCG Roero

DOCG dal 2004, il disciplinare è stato aggiornato nel 2018, con l'inserimento della tipologia Riserva per il Roero Arneis e delle menzioni aggiuntive. Attualmente la denominazione Roero, si estende su una superficie totale di 1.199 ettari, di cui 909 vitati ad Arneis e 290 vitati a Nebbiolo. La produzione ricade nella sola provincia di Cuneo e abbraccia 19 comuni: Canale, Corneliano d'Alba, Piovesi d'Alba, Vezza d'Alba e parte del territorio dei comuni di Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello di Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno. Le tipologie bianche ammesse dal disciplinare sono Roero Arneis (con immissione al consumo, nel caso di MGA, dal 1° marzo dell'anno successivo), Roero Arneis Riserva (almeno 16 mesi di invecchiamento in contenitore non specificato e immissione al consumo dal 1° marzo del secondo anno successivo) e Roero Arneis Spumante (sia Metodo Classico che Martinotti). Tutti i vini sono ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Arneis: minimo 95%; possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 5%, le uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte. Il Roero Arneis, paglierino più o meno con riflessi oro, rivela delicati profumi che ricordano la pera matura, la mela Golden, il melone, i fiori di acacia, di tarassaco e di pesco, quindi susina, mandorla e nocciola. Non mancano nuance vegetali. Freschezza, sapidità e morbidezza a formare una bocca che regala sovente equilibrio anche in primissima gioventù.

Lo Spumante assume un colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. I sentori sono floreali e fruttati, seguiti dalla fragranza di pane fresco e lieviti. Al palato conferma la gradevolezza tipica dell'Arneis, secco, di buona struttura, fine e intenso.

La DOCG Terre Alfieri

Istituita nel 2009 come DOC e diventata DOCG nel 2020, Terre Alfieri Arneis (anche nelle menzioni Vigna, Superiore e Vigna Superiore) prevede la presenza del vitigno Arneis per almeno l'85%, con eventuale saldo di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte. Il vino si presenta di colore giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi dorati; odore delicato e fragrante, talvolta floreale, e sapore asciutto, gradevolmente amarognolo. La produzione ricade nell'area di sette comuni della provincia di Asti, e del territorio politico amministrativo denominato Unione dei Comuni "Roero fra Tanaro a Castelli", composto da quattro Comuni in provincia di Cuneo, facenti parte della ben più ampia Comunità collinare del Roero, composta da 22 Comuni.

La DOC Langhe

Istituita nel 1994, la denominazione di origine Langhe prevede, all'interno della categoria Bianco, due tipologie di vini ottenuti da uva Arneis: il Langhe Arneis, ottenuto da almeno l'85% del vitigno, con saldo eventuale di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte; e il Langhe Arneis Passito, ottenuto da uve di Arneis per almeno il 60% con saldo di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione. Quest'ultimo deve essere ottenuto dalla vinificazione di uve appassite attraverso il mantenimento dei grappoli sulla pianta o su graticci o in altre idonee sistemazioni all'interno di ambienti aerati e biologicamente sani; deve essere sottoposto a un invecchiamento di almeno 10 mesi con decorrenza dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve e l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

Il Langhe Arneis si presenta di colore giallo paglierino, con odore caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori di legno; sapore asciutto, fresco, delicato, talvolta vivace, mentre il Langhe Arneis Passito presenta colore dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso; odore intenso, complesso, con eventuali sentori di legno e sapore dolce, vellutato e armonico.

La produzione ricade in 31 comuni intorno ad Alba, oltre che in alcuni comuni delle province di Cuneo, Alessandria, Asti e Torino.



Santo Stefano Roero

ANGELO NEGRO

angelonegro.it

ROERO ARNEIS DOCG METODO CLASSICO DOSAGE ZERO 2016 (SB. 2022)

ALC. 13%

METODO: CLASSICO (46 MESI SUI LIEVITI)

EURO 25

Oro nel calice, con perlage fine e persistente. Naso fragrante di lieviti, susina, agrumi e pera. Sorso cremoso nella dote carbonica, fresco e di ottima sapidità, con persistenze appena fumé.

ROERO ARNEIS DOCG RISERVA PERDAUDIN 2020

ALC. 14%

MATURAZIONE: ACCIAIO (7 MESI);

BOTTIGLIA (12 MESI)

EURO 15

Paglierino. Bel naso intenso e complesso, rivela una mineralità elegante nei toni solfurei e idrocarburei, condita da decise ventate salmastre; arriva poi la macchia mediterranea, con lentisco,

ginestra e lieve ginepro; solo dopo la frutta bianca, gli agrumi canditi e la vaniglia. La bocca è carezzevole, strutturata, calda, dalla densità salina; il finale è equilibrato, fresco e persistente.

CAREGLIO

cantinacareglio.it

ROERO ARNEIS DOCG 2021

ALC. 14%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 10

Paglierino verdolino. Agrumi dolci, pomi bianchi e un'idea di frutta gialla poco matura (susina e ananas), tra più dolci sentori floreali. Sorso in linea, dall'aromaticità gentile e rotonda, con sapidità decisa e freschezza appena pungente.

ROERO ARNEIS DOCG RISERVA SAVIJ 2018

ALC. 13%

MATURAZIONE: ACCIAIO (11 MESI);

BOTTIGLIA (32 MESI)

EURO 15

Paglierino intenso. Cenni

idrocarburei e solfurei, ma anche gentili note di susina matura, mela, menta glaciale e nocciola tostata. Acidità in bella mostra all'assaggio, che anticipa un finale rotondo, piuttosto goloso nell'eco di nocciola, asciutto e molto nitido.

CARLO CASSETTA

casettacarlovini.it

ROERO ARNEIS DOCG RAIZ BEL 2021

ALC. 14%

MATURAZIONE: ACCIAIO (4 MESI)

EURO 18

Paglierino. Olfatto semplice ma netto di nespola, paglia e mela. Bocca ricca, molto saporita e fruttata, un filo amaricante e caldo il finale.

CASCINA LANZAROTTI

cascinalanzarotti.it

ROERO ARNEIS DOCG METODO CLASSICO BRUT SOELÌ 2018

ALC. 12,5%

METODO: CLASSICO (24 MESI SUI LIEVITI)

EURO 18

Paglierino, con perlage sottile. Naso fragrante, minerale di gesso e note salmastre, pomi bianchi e cedro. Acidità in bella mostra all'assaggio, veicolata da una carbonica vivace e da una salinità sottile. Eco coerente, di lieviti e agrumi.

**ROERO ARNEIS DOCG
SANT'ANNA 2019**

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO (SUI LIEVITI)

EURO 10

Paglierino. Sensazioni salmastre (conchiglie), poi nespola, mela, pera e fiori bianchi. Densità salina al sorso, che è teso, asciutto e minerale, un filo esuberante nella componente di acidità.

CORNAREA

cornarea.com

ROERO ARNEIS DOCG 2021

ALC. 14%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 16

Paglierino. Naso di ottima

freschezza espressa nelle note di menta glaciale e pera estiva, poi lieve mandorla. La bocca è coerente, semplice, fruttata e molto morbida.

**ROERO ARNEIS DOCG
ENRITARD 2018**

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO (24 MESI, DI CUI 6 SUI LIEVITI)

EURO 20

Quasi oro. Marino l'impatto, di acqua salmastra, argilla e conchiglie, poi si addentra verso la macchia mediterranea, con corbezzolo, nespola e fiori bianchi. Rotondo l'assaggio, ben bilanciata la componente di acidità che lo rende succoso; il congedo è netto, appena salino, decisamente fruttato.

FRANCONE

franconevini.com

ROERO ARNEIS DOCG MAGIA 2021

ALC. 14%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 10,50

Paglierino tenue. Intenso nelle note erbacee e agrumate (cedrina, timo limoncino, mela limoncella, lime), poi mandorla verde. La sapidità è decisa e coinvolgente, abbinata a un'ottima freschezza, esaltata da note verdi e ammandorlate in chiusura.

FRATELLI CASSETTA

flli-casetta.it

ROERO ARNEIS DOCG

MUMPLIN 2021

ALC. 13%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO N.D.

Paglierino verdolino. Fieno, cedro, limone, pesca, frutta gialla i riconoscimenti, di buona armonia e rotondità. In linea l'assaggio, equilibrato, di buona morbidezza, fruttato e sapido. Finale di albicocca.

GENERAJ

generaj.it



Panorama dei vigneti dell'azienda Angelo Battaglinò

ROERO ARNEIS DOCG BRIC VAROMALDO 2021

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 12

Oro chiaro e lucente. Naso un po' compatto, concede percezioni di mandorla e toni vegetali di ginestra e legno d'acacia. Sorso leggero e molto fresco, quasi citrino in chiusura.

ROERO ARNEIS DOCG RISERVA QUINDICILUNE 2019

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO (9 MESI, SUI LIEVITI)

EURO 15

Paglierino deciso. Naso solare e subito mentolato di menta glaciale, seguita poi da orzata, lime, con percezioni di agrumi canditi e lieve vaniglia sullo sfondo. Sorso composto, denso, intenso, molto equilibrato e fruttato, con bella spinta acido-sapida nel finale, intenso e vivace di agrumi.

GIACOMO VICO*giacomovico.com***ROERO ARNEIS DOCG 2020**

ALC. 13%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO N.D.

Paglierino. Floreale di acacia, poi erbe aromatiche lievi, tra cui menta, poi pera e mandorla. Bocca leggera, fresca, agile e immediata.

ROERO ARNEIS DOCG RISERVA BRICCO AL PASCOLO 2018

ALC. 13%

MATURAZIONE: ACCIAIO E BOTTE

EURO N.D.

Quasi oro alla vista. Complesso l'olfatto, apre con toni tostati e fumé d'elevazione, sensazioni idrocarburiche, canfora e burro; solo dopo arrivano la mela golden, la pera William e la nocciola. Pieno e avvolgente l'assaggio, di calibrata acidità; tornano persistenti al retrofatto le sensazioni burrose e fumé.

MALABAILA*malabaila.com***ROERO ARNEIS DOCG PRADIVAJ ALTÀ FEDELTA' 2021**

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 12,50

Paglierino. Apre su percezioni erbacee, anche lievi di radici, poi pera estiva, limone e cenni minerali. Decisamente fresco il sorso, conserva comunque un buono spessore e un finale delicatamente salino. "Frizzanti" i ritorni di agrumi in chiusura.

ROERO ARNEIS DOCG LE TRE 2020

ALC. 13%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 10,50

Paglierino. Bel naso, elegante e nitido, rivela una discreta complessità, data da toni salmastri e minerali, accanto a frutta gialla (susina, corbezzolo), erbe aromatiche e di campo (erba medica, santoreggia) e infine note dolci

Le attività di promozione del Roero DOCG

Attrarre un turismo colto e appassionato di enogastronomia è l'altro fronte su cui il Consorzio si è mosso con determinazione negli ultimi anni. Si è da poco conclusa con successo, dopo un'assenza di due anni, la nuova edizione dei **Roero Days** alla Reggia di Venaria di Torino. «Non posso negare che lo straordinario colpo d'occhio che si è presentato alle 3.000 persone che hanno preso in mano un calice e che sono entrate nel Salone Grande della Reggia di Venaria, ha avuto il suo effetto – racconta Monchiero – ammirare le file di banchi d'assaggio delle 72 cantine presenti era già di per sé emozionante. Per quanto riguarda i riscontri, tutti i produttori mi hanno riferito grande soddisfazione». Dopo i Roero Days, il Consorzio ha in programma per la fine dell'estate una nuova edizione di **Gustose Narrazioni**, una serie di eventi in cui il vino e il cibo si accompagnano a letteratura, teatro e musica: l'edizione di quest'anno è dedicata a Beppe Fenoglio, in occasione del centenario della sua nascita proprio in queste terre. Sono sempre attivi, invece, i **WineTour** tra i Cru del Roero, frutto della collaborazione con l'Ecomuseo delle Rocche del Roero: itinerari panoramici da percorrere in bici o a piedi utilizzando una guida interattiva gratuita per esplorare vigneti, botteghe, ristoranti e siti di interesse del territorio.



di sciroppo di sambuco e vaniglia. Pieno l'assaggio, dalla sapidità decisa ma che non inficia la rotondità complessiva, supportata da ritorni di nocciola e vaniglia.

MALVIRÀ

malvira.com

ROERO ARNEIS DOCG RENESIO 2020

ALC. 12,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO (7 MESI)

EURO 15

Paglierino. Elegante il profilo olfattivo, con note mentolate che veicolano toni di frutta gialla estiva, note gessose e salmastre, agrumi dolci e fiori bianchi. Ricco l'assaggio, salino, ampio nell'eco fruttata che dilata il finale di bocca. Molto nitido il retrolfatto.

ROERO ARNEIS DOCG RISERVA VIGNA SAGLIETTO 2018

ALC. 13%

MATURAZIONE: ACCIAIO E FUSTI DI ROVERE

EURO 20

Paglierino. Complesso il naso, apre con toni di elicriso, fiori di sambuco, agrumi (bergamotto) maturi e quasi canditi, quindi susina e cenni minerali appena affumicati. Ampio, composto, corposo e appagante il sorso, con salinità e freschezza in perfetto bilanciamento e un finale asciutto, delicatamente ammandorlato, lunghissimo.

MARCO PORELLO

porellovinini.it

ROERO ARNEIS DOCG 2021

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 11

Paglierino dai bagliori verdolini. Molto fresco il naso scandito da note erbacee, agrumate e floreali fresche (sambuco e ginestra), con anche lievi cenni tropicali di carambola e melone bianco. Il sorso è teso, fresco, decisamente salino, fruttato e asciutto, con ampi ritorni di agrumi ed erbe.

MARSAGLIA

cantinamarsaglia.com

ROERO ARNEIS DOCG SERRAMIANA 2021

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO (6 MESI)

EURO N.D.

Paglierino. Delicato al naso, concede toni di agrumi, pera estiva, carambola e corbezzolo. Agile il sorso, fresco, secco e asciutto.

ROERO ARNEIS DOCG

ARMONIA 2019

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: BOTTI DI ROVERE

EURO N.D.

Paglierino. Apre con toni dolci di cocco, nocciola tostata e lieve pasticceria esito dell'elevazione, arrivano poi il cedro candito e toni quasi idrocarburi. Piuttosto morbido l'assaggio, ma agile: punta tutto sulla freschezza e la leggerezza; mentolato e agrumato il congedo.

MASSUCCO

massuccowine.com

ROERO ARNEIS DOCG 2020

ALC. 13%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 10

Paglierino. Bel naso armonico, combina sensazioni di agrumi, frutta gialla estiva, ananas, mandorla e note calcaree. Bocca ampia, saporita, morbida, con retrolfatto lungo, coerente e perlopiù fruttato.

MONCHIERO CARBONE

monchierocarbone.com

ROERO ARNEIS DOCG RECIT 2021

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 12

Paglierino brillante. Naso ampio, apre con note salmastre seguite poi da frutta secca, elicriso, cedro, salvia, pera estiva e pompelmo, espresse in bella armonia. Bocca bilanciata e coerente, saporita, fruttata e fresca, con finale persistente di agrumi e frutta estiva.

ROERO ARNEIS DOCG CECU D'LA BIUNDA 2021

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO (8 MESI)

EURO 18

Paglierino brillante. Impatto fresco di macchia mediterranea e agrumi, cui si susseguono fiori di sambuco, salvia, erba cedrina, mandorla fresca e salgemma, in un insieme ampio e nitido. Bocca strutturata, ricca e rotonda, quasi grassa, ma fresca e molto intensa nei ritorni aromatici. Finale terso e mentolato.

MORRA

morravini.it

ROERO ARNEIS DOCG METODO CLASSICO BRUT ELENA 2018 (SB. 2021)

ALC. 12,5%

METODO: CLASSICO (24 MESI)

EURO 15,50

Paglierino, dal fine perlage. Olfatto intrigante e fragrante nelle percezioni di frutta bianca, agrumi maturi e nocciola tostata, con delicati soffi fumé. Al palato è carezzevole, sapido, di adeguata acidità e dai raffinati ritorni tostati.

ROERO ARNEIS DOCG 2021

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO (5 MESI)

EURO 9,50

Paglierino luminoso. Armonico l'olfatto nei sentori di fiori bianchi, uva spina, susina e un'idea di fragola. Sorso giocato sulla piacevolezza delle sensazioni fruttate che ritornano al retrolfatto, salino e fresco.

PALAZZO ROSSO

palazzorosso.it

ROERO ARNEIS DOCG MONTALBANO 2020

ALC. 12,5%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO N.D.

Paglierino. Naso semplice, di pera, paglia e camomilla. In linea l'assaggio in linea, leggero, rotondo e netto.

**PESCAJA***pescaja.it***ROERO ARNEIS DOCG STELLA 2021**

ALC. 13%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 12

Paglierino verdolino. Naso dai toni pirazinici di pesca bianca, passion fruit, salgemma, bergamotto e pera estiva. Bocca di buona pienezza, sapida, fresca, piacevole nella persistenza agrumata.

PQLIN - BATTAGLINO ANGELO*pqlin.it***ROERO ARNEIS DOCG 2021**

ALC. 13%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 12

Paglierino chiarissimo. Subito appaiono la mela e la mandorla, poi legno di acacia, erbe e agrumi verdi, tra sbuffi minerali, quasi idrocarburi. Sorso pieno, di buona struttura e rotondità, dalla sapidità bilanciata e dal finale asciutto.

ROERO ARNEIS DOCG CORTINE 2020

ALC. 13%

MATURAZIONE: BARRIQUE (8 MESI)

EURO 14

Paglierino. Rotondo l'impatto

olfattivo, combina note di agrumi e frutta a polpa bianca con sensazioni minerali e delicatamente boisé di mandorla tostata, burro e vaniglia. Il sorso è pieno, composto, con spalla acida adeguata e un lungo finale delicatamente tostato.

EMANUELE ROLFO*emanuelerolfo.it***ROERO ARNEIS DOCG 2021**

ALC. 14%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 10

Paglierino. Nitido, con mineralità calcarea in evidenza; seguono agrumi, erbe mentolate e lieve nuance vegetale. Bocca in linea, sapida, schietta, netta e agrumata, un filo ammandorlata.

ROERO ARNEIS DOCG RISERVA MENELIC 2018

ALC. 13,50%

MATURAZIONE: ACCIAIO E

TONNEAU (6 MESI)

EURO 14

Paglierino deciso con riflessi verdi. Subito idrocarburi, cocco, gesso e soffi di menta, poi più golosi mela, vaniglia e nocciola. Approccio gustativo fresco e mentolato, che evolve in

percezioni agrumate; appena sapido e molto asciutto il finale, ancora in evoluzione.

TENUTA LARAMÉ*cantinepovero.com***ROERO ARNEIS DOCG METODO CLASSICO PAS DOSÉ FIPPIANE 2018 (SB. 2021)**

ALC. 13%

METODO: CLASSICO (30 MESI)

EURO 20

Paglierino con perlage sottile e persistente. Naso fragrante e intrigante di agrumi, soprattutto scorza di cedro, mandorla, erbe aromatiche, con più delicate e complesse note di lievito, gesso e idrocarburi. Carbonica elegante al palato, che è cremoso, bilanciato, elegante, di adeguata freschezza, con finale molto piacevole e fresco.

ROERO ARNEIS DOCG TERRE DEL CONTE 2021

ALC. 13%

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 7,50

Paglierino tenue. Mostra profumi di pera, fiori bianchi selvatici, agrumi e mandorla. Bilanciato in bocca, rinfrescante e nitido, grazie all'acidità ben calibrata e al finale delicatamente ammandorlato.