



Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
— ROERO —



Recit Roero Arneis D.O.C.G.

L'Arneis è uno dei più antichi vitigni bianchi piemontesi, originario del Roero dove viene coltivato almeno dal XVI secolo. L'uva, dall'acino medio-piccolo e dal grappolo compatto, produce poco e arriva a maturazione nella seconda metà del mese di settembre.

Il "ReCit" è un esempio molto didattico di Roero Arneis, un assemblaggio di più vigneti collocati in diverse zone del Roero, che permettono di esprimere appieno le caratteristiche di tipicità del vitigno legate alle varie tipologie di terreno, che si manifestano solitamente in un profumo di frutti bianchi, come la pesca e la pera, e una consistenza molto ampia e rotonda al palato.

ReCit in dialetto piemontese significa "piccolo re" perché crediamo che l'Arneis meriti un posto d'onore tra i vitigni autoctoni italiani. È un Roero Arneis fragrante, caratterizzato da una lunga e bilanciata acidità, ben supportata da ricchezza di corpo e di struttura. La vinificazione viene fatta interamente in acciaio. Grazie alla sua freschezza è pronto sin dalla primavera successiva alla vendemmia e può conservarsi al meglio per alcuni anni. Ideale per l'aperitivo e gli antipasti in genere, la sua notevole struttura lo rende ben adatto ad accompagnare l'intero pasto.

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: Roero, comune di Canale, Vezza d'Alba e Priocca

Esposizione: est, sud, ovest

Altitudine: 230-270 metri

Resa per ettaro: 100 quintali

Superficie: 10 ettari

Gradazione: 13,0-13,5%

Acidità: 5,0-5,5 g/l

Formato disponibile: bottiglia (0,750L), mezza bottiglia (0,375L),
Magnum (1,5L), Balthazar (12L)

Prima annata: 1993

Profilo sensoriale

Colore: paglierino intenso brillante.

Olfatto: si distingue per gli intensi e avvolgenti sentori di frutta matura (pesca e pera), arricchiti da note che ricordano la mandorla.

Gusto: il vino entra voluminoso, ricco di sensazioni tattili morbide e sensuali, prosegue avvolgente e denso, ben equilibrato e armonico, con un bel finale asciutto e pieno.

Abbinamenti: le sue caratteristiche ne fanno il compagno ideale di aperitivi e antipasti, affettati, insalate di mare, creme e flan di verdure, paste con ripieni delicati.