Prunotto

ARVEJA 2018

Classificazione

Langhe DOC

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo , con frequenti precipitazioni e capace di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita a causa dell'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, favorendo una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e temperature non elevate. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque la notevole eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia è iniziata 30 agosto per concludersi il 14 settembre.

Prunotto

Vinificazione

Le uve sono state raccolte in ceste e pressate in modo soffice. Mediante decantazione a freddo si è separato il mosto limpido. La fermentazione ha avuto luogo ad una temperatura non superiore ai 18 °C per circa 15 giorni. Prima dell'imbottigliamento il vino ha affinato in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura per alcuni mesi.

Dati Storici

Il nome Arveja in piemontese significa “cespuglio di rovo”. In cima al vigneto sotto il bosco si trovano infatti dei cespugli le cui more arrivano a maturazione proprio durante la vendemmia di Arveja. Questo piccolo vigneto di 2 ettari è caratterizzato da un’esposizione a ovest/nord-ovest che consente di esaltare la tipica freschezza all’Erbaluce e gli accattivanti profumi di uvaspina e mela verde del Sauvignon Blanc.

Note Degustative

Arveja si presenta di un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso è intenso, con note di mango e del frutto della passione ben in armonia con sensazioni agrumate di pompelmo rosa. Al palato è ricco, pieno e fresco, con un retrogusto minerale. Si abbina molto bene con tutti i piatti di pesce e gli antipasti. Servire freddo ad una temperatura di 10 °C.