

# FRUSTÉ

ROERO  
ARNEIS  
D.O.C.G.



L'Arneis è un vitigno autoctono di antica origine coltivato soprattutto nel Roero, nel nordest della provincia di Cuneo, i cui centri principali sono Canale, Vezza, Corneliano e Guarene, ed in una piccola porzione della provincia di Asti (Cisterna e San Damiano). In dialetto Arneis significa "arnese", ma anche persona originale, un tipo fuori dal coro. Non facile da coltivare, pare fosse piantato un tempo anche per attirare uccelli e api che in questo modo evitavano di nutrirsi di uve di maggior pregio commerciale. L'Arneis della nostra Cantina è prodotto con uve provenienti da una delle aree di maggior vocazione viticola del Roero, da cui il nome "Frustè" che significa "forestiero" per segnalare la diversità territoriale che non pregiudica però l'identità qualitativa.

**VITIGNO:** Arneis.

**TERRENO:** sabbioso.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud ovest.

**SISTEMA DI POTATURA:** Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** la raccolta avviene solitamente nella prima decade del mese di settembre. Si attua nelle prime ore del mattino, quando le temperature sono ancora moderate e consentono la conservazione degli aromi tipici del vitigno.

**VINIFICAZIONE:** i grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice con separazione del mosto limpido da quello più torbido cui segue la decantazione statica per circa 24 ore a 14 °C. L'operazione serve per illimpidire al meglio il mosto stesso. Molto lenta è la successiva fermentazione alcolica, in riduzione, alla temperatura di 17 °C per 15 giorni.

**AFFINAMENTO:** da ottobre a marzo si susseguono operazioni di bâtonnage (azione che rimette in sospensione le fecce) su fecce nobili per esaltare al massimo il profilo aromatico molto complesso del vitigno. L'affinamento prosegue in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi leggermente ambrati.

**OLFATTO:** delicato, fresco, fruttato con lievi note di frutta tropicale e punte di erbaceo sul finale.

**GUSTO:** asciutto, molto equilibrato tra freschezza, rotondità e struttura, leggermente amarognolo.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** salumi, insalate campagnole, tartrà, frittate verdi di erbe spontanee, cipolle ripiene, tonno di coniglio, carni bianche, piatti a base di pesce.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12 °C.

**CAPACITÀ:** 0,375 l - 0,75l.



VINCHIO VAGLIO