

TERRAMATA LANGHE ARNEIS

Pertinace Terramata Dolcetto d'Alba DOC este un vin roșu produs în regiunea Piedmont, Italia, în zona DOC Dolcetto d'Alba, cunoscută pentru expresivitatea soiului Dolcetto. Elaborat de domeniul viticol Pertinace pe dealurile din comuna Treiso, acest vin provine din viața „Terramata”, un terroir emblematic cu soluri argilo-calcaroase și expunere sud-vestică. Dolcetto d'Alba se distinge prin prospețimea sa vibrantă, taninuri rotunjite și complexitate echilibrată, fiind un vin tânăr dar cu potențial de așteptare de 3-5 ani. Stilul său este autentic, cu note dominante de fructe roșii și băutură minerală distinctă, reflectând tradiția vinificării piemonteze.

TERROIR

VIILE: Strugurii Arneis provin din podgorii situate în comuna Treiso, în inima regiunii Langhe. Vita de vie este condusă în sistem Guyot, cu o densitate de plantare de 4.000 butuci pe hectar. Soiul de struguri utilizat este 100% Arneis.

PERIOADA DE RECOLTARE: Recoltarea se face manual, de obicei în a doua decadă a lunii septembrie, când strugurii ating echilibrul optim între zahăr și aciditate. Seleția riguroasă a ciorchinilor este esențială pentru a menține calitatea superioară a mustului.

VINIFICATIE: Strugurii sunt presați ușor, iar fermentația are loc în rezervoare de oțel inoxidabil, la temperatură controlată, pe o perioadă de 10-15 zile. După fermentație, vinul este maturat timp de 5 luni pe drojdiile fine, în rezervoare de oțel inoxidabil, pentru a-i conferi complexitate și profunzime.



SOIURI DE STRUGURI

100% Arneis

TIP DE VIN

Vin alb sec

FORMAT

0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

10-12 °C

ZAHAR REZIDUAL

-

GRADUL ALCOOLIC

13% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai cu reflexuri verzi-strălucitoare, de intensitate medie, care sugerează tinerețe și vitalitate.

AROMA : Bogăție florală (flori de salcâm și tei) și fructe albe (para, piersică, măr verde), însoțite de note minerale subtile și un ușor accent citrice (lămâie verde).

GUST : Prospețime vibrată, cu aciditate bine integrată și textură cremoasă. Final lung și mineral

ASOCIERI CULINARE

Ideal cu preparate din pește, risotto cu legume, paste cremoase cu sosuri delicate, sau brânzeturi proaspete. Se potrivește și ca aperitiv.