ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Roero Arneis Vigna Elisa

ROU876

Historique

L'histoire de Paitin est très longue et remonte à aussi loin que 1796. Si longue en fait que le domaine a le record de la plus vieille cuvée produite sans interruption depuis 1893. Il s'agit du Barbaresco Sori Paitin.
Aujourd'hui, Govanni Pasquero Elia, descendant direct du fondateur, pousse le domaine encore plus haut dans la tradition de produire de grands vins.
Depuis 2008, le vignoble est passé à la culture biodynamique pour sublimer les particularités de chacune des parcelles. Les vins qui étaient déjà très bons ont gagné en précision et en finesse.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	PAITIN
Région vinicole	Piémont	**Cépage(s)**	arneis
Appellation	Roero Arneis	**Conservation**	4 ans
Service	10°C		

Description

Oeil Jaune pâle

Nez Très floral avec des notes d'agrumes, de melon de miel, de pêche et d'amandes.

Bouche Explosive avec profusion de fruit bien balancé par une fraîcheur désaltérante.

Accord mets/vin Parfait pour les Antipasti, tartare de saumon, calmar frit, pieuvre braisée, poisson grillé, veau scaloppine, poulet simple.

Commentaires « La vigne d'Elisa » est l'appellation utilisée par notre famille pour nommer les raisins produits par Elisa Elia, provenant du seul vignoble du Roero que nous possédons à Varinere di Priocca. Vinifié par Secondo, son fils, seulement après sa mort en 1973. Le vignoble s'appelait ainsi « di Elisa » et en tant que tel, le vin produit à partir de ces raisins porte encore le nom de cette grande femme qui a dirigé la cave pendant les âges sombres de la Seconde Guerre mondiale.

Viticulture: biologique avec l'utilisation exclusive de composés naturels de soufre et de cuivre, tonte manuelle ou mécanique pour éviter les herbicides, vendanges exclusivement manuelles.
Vinification: Après un pressurage doux, le vin fermente et macère pendant quelques jours, après quoi il reste sur les levures pendant les 6 mois suivants

Sol plus sableux que celui des Langhe alternant avec des marnes calcaires blanches

En une ligne Le blanc à l'équilibre impeccable entre le fruit, la fraîcheur et les notes épicées/florales.