



## ● 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, Giovanni 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

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	PAITIN
<b>Région viticole</b>	Piémont	<b>Cépage(s)</b>	100% arneis
<b>Appellation</b>	Roero Arneis	<b>Conservation</b>	4 ans
<b>Service</b>	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.