

Prunotto



ARVEJA

Classificazione

Langhe doc

Annata

2022

Clima

La 2022 sarà ricordata per essere stata un'annata tendenzialmente precoce e sorprendente. Precoce perché a inizio ottobre è terminata la vendemmia e sorprendente perché, visto l'andamento climatico, la vite ha dimostrato ancora una volta una capacità di adattamento senza eguali. Fin della prime fasi invernali la situazione metereologica è stata inusuale: un clima asciutto e mite si è protratto per tutto il periodo vegetativo. La carenza di precipitazioni significative e l'aumento delle temperature oltre la media stagionale dei mesi di giugno e luglio hanno portato la pianta ad autoregolarsi, contenendo lo sviluppo vegetativo e riducendo le dimensioni dei grappoli. In questo contesto climatico le uve sono maturate con uno stato sanitario perfetto, con dimensioni della bacca più ridotte rispetto al normale e con un'elevata concentrazione zuccherina. La vendemmia è iniziata il 22 agosto ed è terminata il 29 dello stesso mese.

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 a 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.

Gradazione alcolica

13,5% Vol.

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 pesca e pompelmo unite a sensazioni di foglia di pomodoro, gambo di sedano e cenni di erba tagliata. Al palato è fresco, sapido e di piacevole equilibrio.