

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Roero Arneis
<b>Millésime</b>	2020
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2024
<b>Producteur</b>	Vietti
<b>Style de vin</b>	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité subtile
<b>Appellation</b>	DOCG Roero
<b>Cépages</b>	100% arneis
<b>Description</b>	<p>Situé au coeur des Langhe, dans le village de Castiglione Falletto, le domaine Vietti fut fondé dès 1800 par Carlo Vietti, mais prit vraiment son envol dans les années 1960, en étant notamment à la base du concept de cru dans le Barolo.</p> <p>Les années '60 constituent un tournant dans l'histoire du domaine avec le mariage de Luciana Vietti et d'Alfredo Curado, œnologue de profession et grand amateur d'art. Les intuitions de ce dernier seront à la base du domaine que l'on connaît aujourd'hui, grâce notamment à la création d'un des premiers cru de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). Entre-temps devenu l'un des domaines les plus reconnus d'Italie, le domaine fut racheté en 2016 par un fond d'investissement américain, bien que toujours aux mains de la famille Vietti.</p> <p>Le domaine Vietti n'a cessé de se démarquer en proposant des vins de caractère identitaires. Pour cela, les rendements sont limités. En cave, de longues macérations qui varient en fonction des millésimes, un élevage de seize mois en barriques françaises et en fûts de chêne de Slavonie, ainsi qu'une mise en bouteille sans collage ni filtration sont privilégiées afin de conférer aux vins une grande concentration et, surtout, une longévité exceptionnelle. Si le Nebbiolo reste bien évidemment la marque de fabrique du domaine avec ses crus de Barolo et son Barbaresco, ils n'en font pas moins la part belle aux cépages Barbera et Arneis. Petit dernier de la famille, un Timorasso qui en surprendra plus d'un.</p> <p>Le Roero Arneis a une couleur jaune paille et un nez aux arômes frais de fleurs, d'agrumes, de melon et d'amanades. La bouche est bien nette, de structure moyenne avec une belle acidité qui maintient la fraîcheur. Équilibré et élégant, ce vin est doté d'u</p>
<b>Servir sur</b>	apéritif, charcuterie, soupes de poisson, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de viande et salades, asperges, plats végétariens, volaille sans sauce, Umami
<b>Origine</b>	Vignobles à Santo Stefano Roero. Terrains argilo-calcaires. Age moyen des vignes : 26 ans. Pied de vigne taillé en Guyot
<b>Rendement</b>	4.500 - 5.000 pieds/ha
<b>Vendange</b>	Septembre
<b>Vinification</b>	Egrappage et pressurage doux. La fermentation se fait en cuves inox à une température de 14-16°C, de façon très lente pour maintenir un fruit frais et intense. A la moitié de la fermentation, la vasque est refermée hermétiquement afin de réabsorber une petite quantité de CO2 naturel. Le vin ne fait pas de fermentation malolactique et reste sur lies en cuves inox jusqu'à l'approche de la mise en bouteille.
<b>Elevage</b>	-
<b>Analytique</b>	Alc. 13% - Tot Extract: 19,85?g/l - Tot Acidity: 5,70?g/l - Res Sugar: 1,65?g/l - Sulfite: 88?mg/l - ph-Val: 3,40

