

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Roero Arneis
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2026
Producteur	Vietti
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité subtile
Appellation	DOCG Roero
Cépages	100% arneis

Description 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 crus 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.

Vietti est devenu l'un des principaux domaines d'Italie et se distingue par des vins de caractère identitaires. La qualité est phénoménale et constante sur l'ensemble de la gamme. Dans une région de premier plan comme le Piémont prévaut plus que nul part ailleurs la loi du plus fort : un domaine est valorisé en fonction de la position de ses vignobles. Au fil des années, la famille Curado/Vietti a su construire un patrimoine exceptionnel des meilleurs vignobles du Barolo. Vietti est aussi le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze villages autorisés à produire du Barolo et il a été le pionnier de la mise en bouteille de Barolo "single vineyard". En étant l'un des premiers domaines viticoles à exporter aux États-Unis, Vietti est rapidement devenu un grand nom dans le monde entier.

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.

Servir sur	apéritif, charcuterie, soupes de poisson, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de viande et salades, asperges, plats végétariens, volaille sans sauce, Umami
Origine	Vignobles à Santo Stefano Roero. Terrains argilo-calcaires. Age moyen des vignes : 26 ans. Pied de vigne taillé en Guyot.
Rendement	4.500 - 5.000 pieds/ha
Vendange	Mi-septembre
Vinification	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.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Sur lies en cuves inox jusqu'à l'approche de la mise en bouteille.
Analytique	Extrait sec: 19,85 g/l - acidité totale: 5,70 g/l - sucre résiduel: 1,65 g/l - sulfites: 88 mg/l - pH: 3,40



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)