



Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
— ROERO —



Renasio Incisa Roero Arneis DOCG Riserva

Renasio Incisa è una nuova concezione di Roero Arneis rispetto al modo in cui questo vino è sempre stato interpretato finora. Grazie alla nostra venticinquennale esperienza nella produzione dell'uva Arneis e la nostra passione per la vinificazione dei bianchi piemontesi, ci siamo resi conto negli anni che l'Arneis è un vitigno molto vocato per l'invecchiamento.

Così abbiamo individuato la vigna che reputiamo migliore per la produzione di uva Arneis nella nostra tenuta: *Renasio Incisa*, nel Comune di Canale: questo vigneto ha un terreno ricco di sabbia e un'altitudine considerevole, inoltre è la collina che ha dato i natali all'uva Arneis, che è stata scoperta proprio a Renasio alla fine del '400.

Grazie alla nuova opportunità del disciplinare del Roero Arneis, che ha permesso di produrre anche un "Riserva", abbiamo deciso di creare una nuova idea di Roero Arneis, che esprime al massimo le sue qualità e le potenzialità di evoluzione: lo facciamo maturare più a lungo in cantina, con un affinamento misto in legno e acciaio per poi presentarlo al momento giusto per il consumo.

La prima annata di *Renasio Incisa* è la 2016, tutte le bottiglie sono numerate ed è una produzione limitata, adatta a chi predilige vini bianchi più evoluti e complessi, con qualche anno sulle spalle e che si può conservare per almeno 10/15 anni, una promessa che con *Renasio Incisa* ci sentiamo di poter mantenere.

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: Roero, comune di Canale, cru Renasio Incisa

Esposizione: sud-est

Altitudine: 250 metri

Resa per ettaro: 100 quintali

Superficie: 1,5 ettari

Gradazione: 13,0-13,5%

Acidità: 5,0-5,5 g/l

Formato disponibile: bottiglia (0,750L)

Prima annata: 2016

Profilo sensoriale

Colore: paglierino intenso brillante.

Olfatto: ricco e complesso; si esprime con aromi di agrumi, pepe bianco, erbe aromatiche e una delicata nota di albicocca essiccata.

Gusto: al palato questo vino si presenta morbido e potente, con un'acidità vigorosa, che però lascia in bocca un gusto ricco, integrando in modo ideale le note minerali. Il retrogusto è morbido ed elegante, ma estremamente carico e profondo.

Abbinamenti: vino adatto a piatti di pesce anche elaborati, formaggio di media pasta, ma anche primi piatti come pasta all'uovo ripiena, lasagne al ragù, parmigiana di melanzane.