

“TERRE ALFIERI” ARNEIS (D.O.C.)

Caratteristiche del vitigno

L'origine del nome pare da attribuirsi a una simpatica idea: quella di accomunare il carattere di questo vino bianco al termine dialettale **Arneis** usato per descrivere una persona dal carattere scontroso, poco affidabile, irascibile.

Altre fonti, invece, lo riconducono al termine renexij, con cui nel XV secolo si indicava il vitigno Arneis, dal nome del Bric Renesio posto alle spalle del paese di Canale.

All'origine del rilancio e delle nuove fortune dell'Arneis ci sono anche le **selezioni clonali** che lo hanno decisamente migliorato. Fino a qualche decennio fa, infatti, **le viti erano piuttosto difformi** e da questo potrebbe derivare il nome, che nel dialetto locale significa **“birichino” o “scapestrato”**.

Alla fine degli anni Sessanta era ridotto a pochi filari sparsi tra quelli di Nebbiolo, perché i suoi acini dolcissimi e di precoce maturazione tenevano lontani gli uccelli dalle uve nere, più remunerative.

È stata l'intuizione imprenditoriale di alcuni produttori che hanno voluto imporre un bianco di valore in una terra che sembrava destinata solo ai vini rossi a ridare visibilità e prestigio a questo vino e al suo territorio d'elezione.

Abbinamenti

Da abbinare al pesce, soprattutto quello di lago e di fiume, le carni bianche, le verdure, i primi delicati di pasta.

Disciplinare

Vitigno Arneis dall'85% al 100%; possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

Zona di produzione

7 comuni in Provincia di Asti: Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri, Tigliole in provincia di Asti e parte dei comuni di Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca in provincia di Cuneo.

Caratteristiche al consumo

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati;

odore: delicato, fragrante talvolta floreale;

sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;

Sensazioni olfattive particolari:

Fiorale	fiorale intenso, tiglio, ginestra
Fruttato:	pesca, mela, albicocca, ananas
Frutta secca	nocciola, mandorla fresca e tostata
Vegetale	salvia, menta