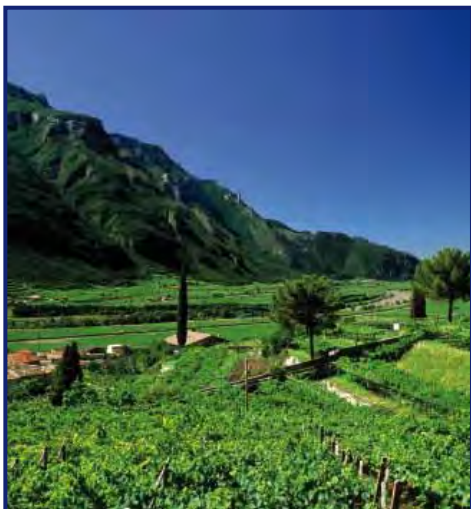
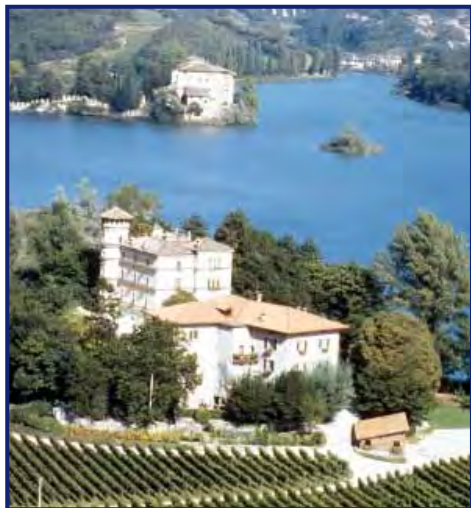


IL MIO VINO

SPECIALE VINI del NORD

I TERRITORI, I VINI E LE CANTINE



ALLEGATO AL NUMERO 04 / 2012 DE IL MIO VINO - NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

IL MIO CASTELLO Spa

Roero Arneis Docg "Tre Amici" 2010



vitigni:
arneis 100%

da bere adesso
fino al: 2014

Servire a 10°
in calici
di circa 5 cm
all'imboccatura

11,80 Euro

A un secolo di distanza dalla nascita del suo fondatore - la cantina nasce invece nel 1933 - l'azienda è ancora oggi viva e attiva in quel di San Damiano d'Asti, dov'è la sede, ma con vigneti sparsi in molte zone vocate del Piemonte, come Langhe e Roero. .

COM'È IL VINO

Bel colore giallo paglierino chiaro, dai bei riflessi verdolini. Profumi intensi e complessi che regalano gradevoli aromi floreali di acacia e sfumature di frutta bianca fresca, come la mela e la pesca. Si avvertono anche piacevoli note di nocciola. In bocca è morbido e sapido, con una spiccata acidità che conferisce notevole freschezza. Buon ritorno delle note olfattive sul finale persistente.

ABBINAMENTO

Un buon bianco che si adatta bene anche a essere servito come aperitivo. L'abbinamento ideale, comunque, è con primi piatti a base di verdure, come un risotto al radicchio, con antipasti e carni bianche.

Franco Francesco - San Damiano d'Asti (At)
tel. 0141.975037 - www.cascinalemaire.it

Spumante Extra Dry "Re della Notte"



vitigni:
sauvignon 100%

da bere adesso
fino al: 2013

Servire a 6/8°
in flûte
di circa 4 cm
all'imboccatura

11 Euro

Una piccola azienda a conduzione strettamente familiare, quella fondata da Michelino Veglio. Estesa su 25 ettari, 10 dei quali coperti da vigneti e il resto da nocciolieti, produce i classici vini di Langa da uve autoctone e internazionali.

COM'È IL VINO

Colore giallo paglierino con una tenue sfumatura verde chiaro. Spuma vivace, seguita da un perlage fitto con bollicine fini ed eleganti. Il profumo intenso, di buona eleganza, regala note di fiori bianchi che si intrecciano a una piacevole sfumatura minerale. In bocca è morbido, come la tipologia richiede, caratterizzato da una sfumatura amarognola. Finale aromatico di buona intensità e moderata persistenza.

ABBINAMENTO

Spumante Extra Dry, di gusto morbido, è il perfetto vino da aperitivo, ma si presta bene anche ad accompagnare primi piatti delicati come un risotto con le verdure o bianco allo spumante.

Veglio - Diano d'Alba (Cn) - tel. 0173.231766
www.vegliomichelinoefiglio.com