

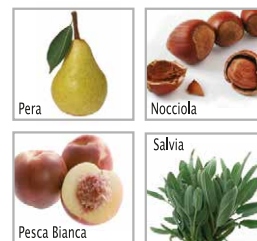
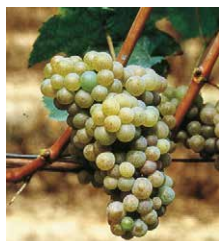


CELÆNO

Roero Arneis DOCG



MonteOliveto
di Casà



La stella e la mitologia: Caeleno. La stella anche definita con il nome di 16 Tauri della costellazione delle Pleiadi e dista circa 440 anni luce dalla Terra. E' la seconda delle figlie di Atlas e moglie di Poseidone.

L'annata: 2008

Il vitigno: Arneis 100%

Il Vigneto

L'origine (comune e zona): Castellinaldo, località Granera

Il tipo di suolo: Calcereo-argilloso e sabbioso

L'esposizione: Est

L'altitudine: 250-320 metri sul livello del mare

L'età delle viti: 10-12 anni

Il sistema di impianto: Controspalliera

Il sistema di potatura: Guyot

Il numero di viti a ettaro: 4.100 piante

La produzione ad ettaro: 7.000 litri

L'Annata

Il giudizio sintetico: 4 stelle su 5

La valutazione analitica: Il 2008 è stata un'annata molto equilibrata dal punto di vista meteorologico con un inverno freddo con discrete nevicate, una primavera piovosa fresca e un'estate asciutta e con temperature miti. L'autunno, ancora fresco e con poche precipitazioni, ha favorito molto la maturazione dell'uva. Dopo la vendemmia, si sono avute abbondanti piogge, seguite da nevicate che hanno riportato la piovosità media ai livelli ottimali (800 mm/anno).

La Vendemmia

L'epoca di vendemmia: Metà di settembre

Tipo di vendemmia: Raccolta manuale con cassette forate

Le caratteristiche delle uve alla vendemmia: Brix: 23,2° / Acidità: 6,10 ‰ / pH: 3,28

La Cantina

La pigiatura: Pressatura soffice con pressa pneumatica

La fermentazione: Vinificazione in bianco con controllo della temperatura a 18°C

Il tipo di lieviti: Lieviti selezionati autoctoni

La macerazione: Nessuna macerazione

La maturazione: In contenitori di acciaio inox per 3-4 mesi

L'imbottigliamento: A fine marzo 2009

L'affinamento in bottiglia: Almeno 2-3 mesi in cantina

Le bottiglie prodotte: 2.000 bottiglie da 75 Cl

Il Vino

La gradazione alcolica: 13,30 % Vol

L'acidità totale: 5,50 ‰

Il pH: 3,15

Gli zuccheri residui: 1,80 g/l

La temperatura di servizio: 10°C

I Caratteri Organolettici

Colore: Giallo paglierino delicato con sottili riflessi verdognoli
Profumo: Elegante complesso fruttato con note di pera, nocciola e pesca bianca, accanto a profumi vegetali che ricordano le erbe aromatiche come la salvia
Sapore: Buona sapidità accompagnato da una nota acidula importante. Ottima la persistenza aromatica.

The star and the mythology: Caeleno. The star is also identified with the name 16 Tauri (440 light years from Earth) and it is part of the Pleiades. Caeleno was the second daughter of Atlas and she was the wife of Poseidon.

Vintage: 2008

Grape variety: Arneis 100%

The Vineyard

Area of origin: Castellinaldo, località Granera

Soil: Limestone, clay and sand

Exposure: East

Altitude: 250-320 m above sea level

Age of vines: 10 to 12 years old

Pruning system: Guyot

Density per hectare: 4,100 vines/ha

Yield per hectare: 7,000 l/ha

The Vintage

The 2008 vintage was extremely balanced: it had a cold winter with a discrete amount of snow, a cool and rainy spring and a dry and moderately hot summer. The cool fall had scarce rainfall and it favoured the ripening of the grape. After the harvest, the frequency of rain increased up to optimal levels (800 mm/year).

The Harvest

Time of harvest: Half September

Method: Hand harvested with small vented bins.

Characteristics of grapes at harvest: Brix: 23,2° / Initial Acidity: 6,10 ‰ / pH: 3,28

The Winemaking

Pressing: Gentle pressing with pneumatic press

Fermentation: Temperature controlled stainless steel at 18°C

Type of yeasts: Selected local yeasts

Skin contact: None

Ageing: In stainless steel for 3 to 4 months

Bottling: End of March 2009

Bottle ageing: 2-3 months

Tot. bottles produced: 2,000 bottles of 75 cl

The Wine

Alcohol: 13,30 %

Total Acidity: 5,50 ‰

Final pH: 3,15

Residual Sugars: 1,80 g/l

Serving Temperature: 10° C / 50° F

Tasting Notes:

Clear and bright yellow in the glass. Flowery notes with aromas of wild pear, hazelnut and white peach together with a hint of herbaceous notes such as sage. Attractive and spontaneous. On the palate the Arneis is stimulating and elegant with a dry and long persistence.



MonteOliveto
di Casa

Frazione Casa 1 - 12066 Monticello d'Alba (CN) Italy - Tel. +39.0173.64850 - Cell. +39.333.1004647

www.monteolivetodicasa.it

infopoint@monteolivetodicasa.it