



Stefanino Morra, Castellinaldo d'Alba (Piémont)

Arneis Roero DOCG

Millésime	2024
Viticulteur	Stefanino Morra
Région	Piémont
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Arneis

Vinification

Le raisin est soumis à un pressurage pneumatique doux avec utilisation de glace carbonique avant une décantation à froid du moût en cave. La macération dure 5 mois dans des cuves en acier, puis le vin vieillit encore deux mois en bouteille.

Notre note de dégustation

Jaune paille brillant et reflets verts. Nez très complexe, floral et minéral, avec des notes de poire, de bergamote, d'agrumes mûrs et de miel auxquelles viennent s'ajouter de fines épices. En bouche, on découvre une fraîcheur séduisante. Particulièrement juteux et fondu, toujours élégant. Les notes aromatiques se retrouvent en bouche. Une acidité parfaitement intégrée et structurante, merveilleuse texture.

Stefanino Morra

L'histoire de la famille Morra est intimement liée à celle de ce territoire depuis presque un siècle. Dans les années 1920, le chef de famille Stefano décida d'ajouter la viticulture et l'élevage aux activités traditionnelles d'arboriculture fruitière (Castellinaldo était alors célèbre pour ses pêches exceptionnelles). Après la Seconde Guerre mondiale, son fils Antonio augmenta la production de vignes, agrandit la petite cave à vin située au cœur du village et commença à produire du vin en demijohns (barbera, dolcetto, nebbiolo et un brachetto particulièrement sec). Au milieu des années 1980, Stefanino, le fils d'Antonio, commença à mettre une partie du vin en bouteille et réalisa les premières ventes. Le premier arneis fut étiqueté en 1990. L'année suivante, la famille relocalisa l'entreprise dans un nouveau bâtiment en périphérie du village. Avec l'aide de son épouse Edda et de son beau-frère Gianni Olivero, Stefanino a étendu son vignoble et sa gamme de vins en mettant un point d'honneur à produire des vins haut de gamme. À présent, c'est la nouvelle génération qui prend la relève, avec Luca et Erica.



Convient avec

