



Il Rosso & il Bianco

SITO DEI FOSSILI un Arneis D'AUTORE

*Il famoso bianco
del Roero
nell'interpretazione
dei Pittatore con
note di miele e di acacia*

Sicuramente qualche ricordo di questo vitigno è ben impresso nella vostra mente. Vino bianco prodotto nella zona del Roero su una superficie di circa 470 ettari con una produzione complessiva di oltre 3 milioni di bottiglie. Cosa poter aggiungere di più? Cosa raccontarvi? Forse di un matrimonio anche emologico che ha unito il roero con Magliano Alberti, la famiglia Pittatore con i Sacchetti. Oltre alle vigne già di proprietà, il risultato è un nuovo impianto di Arneis a Castellinaldo nel 1994, da parte di Franco Pittatore, purtroppo scomparso alcuni anni dopo. I due figli Alberto e Alessandro, ben aiutati dal cognato Carlo Sacchetto e dalla sorella Fiorella, hanno proseguito l'attività del padre sviluppando proprio intorno a questa vigna la loro personale interpretazione del vitigno.

Il sito detto «dei fossili» si presenta con meno salinità e più matassa bianca e ben si adatta a una «coltivazione come arbustiva», dice Alessandro Pittatore, evidentemente convinto della specificità della vigna, dall'esposizione sud-est accarezzata da correnti d'aria che amplificano la variabilità giorno/notte. Ottime pressure, da cui si originano grappoli dalla baccia mediamente più spessa che, raccolti in cassette, maturano a freddo per due settimane prima della pressatura e successivo decantamento per un altro giorno. Il trattamento naturale aiuta l'arveis a trasferire nel



Il Rosso & il Bianco

SITO DEI FOSSILI un Arneis D'AUTORE

*Il famoso bianco
del Roero
nell'interpretazione
dei Pittatore con
note di miele e di acacia*



con tutti
fossili di
che non
fossili
dei fossi
fossili di
fossili
fossili

vino tutte le qualità prelevate dall'ambiente di coltivazione.

Da questo momento l'Arneis segue due strade distinte: il «classico» viene fermentato in acciaio, mentre il sito dei fossili viene trasferito in grandi botti di legno dove si rimane, fino a febbraio, aiutato da frequenti rimescolamenti manuali. È un periodo importante in cui il vino, esondando delle sostanze contenute nelle bucce, matura e si arricchisce.

Anzi fa erano state eseguite alcune prove con barrique, ma il risultato non aveva convinto.

Siamo in primavera e il vino, dopo tre anni e un altro mese di riposo in botte per amalgamare i profumi, viene imbottigliato. All'inizio d'estate finalmente esce dalla cantina in circa settemila bottiglie, «con l'obiettivo di arrivare a novembre», dice Alessandro Pittatore. Il prodotto di nicchia di un'azienda che nei prossimi anni si sviluppa. Per ora bene così, ben apprezzato l'arveis nella famiglia che si respira e festeggia con circonda i vini.

In attesa dunque del 2004, che lascio a voi scoprire, mi sono divertito ad assaggiare e abbattere il 2003, così chiaro e complesso, ma soprattutto il 2002, gradevole sorpresa dai profumi arveis evidenti e puliti, con note di miele e di fiori d'acacia. Fresco e piacevole in bocca, risente dell'arveis solo nella lunghezza. Ottimo in ogni caso l'evoluzione. Prevedo l'abbinamento con piatti salati non acidi, quali formaggi grassi nel fermentato, pesci elaborati, adattandosi anche ad appetiti con più. Un vino a tutto tondo dalla forte personalità, un modo diverso di interpretare il vitigno.

L'azienda produce altri due Arneis, uno classico e un altro da vendemmia tardiva, ma questa è un'altra storia e lascio a voi la ricerca.