ACQUISTATO IL .....

"Val di Tana" Roero Arneis DOCG 2022 2022

Il Piemonte in bianco



La Vigna

Terreno	Terreni sabbiosi, ricchi di marna renacee, calcaree
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione: l'uva viene conferita in piccole cassette da 20 kg provviste di fori per favorire l'arieggiamento della stessa. Viene immediatamente pressata in modo soffice per evitare la frantumazione delle bucce e il mosto ottenuto è stoccato in vasca d'acciaio ad una temperatura di circa 8/10°C per consentire la decantazione statica dello stesso e, successivamente, la separazione delle parti più grossolane. Dopo 24 ore circa il mosto viene travasato e portato alla temperatura di 16/18°C; a questo punto nell'arco di poche ore si innesca in modo naturale la fermentazione alcolica che viene condotta da lieviti indigeni. Terminata la fermentazione il vino viene travasato e conservato a temperatura di 5/6 °C. Affinamento: : in acciaio sulle proprie fecce fini messe periodicamente in sospensione tramite agitazione fino alla primavera successiva, dopodichè il vino viene messo in bottiglia e dopo un paio di mesi fa il suo ingresso sul mercato.
Sensazioni	Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo dei frutti esotici, della pera

matura dei fiori di biancospino e del miele di acacia. In bocca è piacevolmente avvolgente, morbido, dolce con l’acidità che dona freschezza e sapidità al retrogusto.

Si chiama Val di Tana ed è un Roero Arneis DOCG, proposto qui dalla bella azienda piemontese Fontanafredda. 100% uve Arneis, questo bianco è tipico delle colline del Roero, zona altrimenti conosciuta per la qualità dei suoi vini rossi. Vinificazione super soft in acciaio a temperatura controllata, questo bianco affina, sempre in acciaio, in contatto con le proprie fecce fini, fino alla primavera successiva alla vendemmia. A quel punto il vino viene imbottigliato e, dopo un paio di mesi, è pronto per essere bevuto. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. Al naso si scopre un bouquet ricco e appagante che ricorda i frutti esotici, la pera matura, i fiori di biancospino e il miele di acacia. In bocca, invece, è piacevolmente avvolgente. Delicatamente morbido, ha una naturale acidità che lo rende fresco e sapido. Fantastico come aperitivo, a tavola è perfetto per accompagnare antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri e risotti.

Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire "storica" è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata da Vittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre "bella Rosina". Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi Fontanafredda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Lunga vita a… Fontanafredda!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821