



ACQUISTATO IL .....

"Fontanino" Piemonte DOC Riesling 2022

2022

## Freschezza e mineralità



*Svinando*

Le uve da cui nasce Fontanino, Riesling di Tenuta Il Cascinone, provengono da vigneti situati sulle colline dell'Alto Monferrato, una zona caratterizzata da terreni argillosi tendenti al calcareo e da un clima temperato con influenze mediterranee. Le esposizioni Est e Sud-Est, tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare, garantiscono alle uve un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità, conferendo al vino un profilo unico e inimitabile. Il Riesling, vitigno a bacca bianca originario della Germania, in Italia ha trovato una seconda patria, specie in alcune zone particolarmente vocate, dove è in grado di regalare vini eleganti e longevi. La raccolta avviene manualmente, in cassette, per preservare al meglio l'integrità dei grappoli. Le uve vengono poi sottoposte a una pressatura soffice e a una fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Nel calice Fontanino si presenta di un bel colore giallo paglierino scarico, luminoso e cristallino. Al naso rivela un ventaglio di aromi fini e delicati, che richiamano i classici sentori del Riesling, dal lime, alle note balsamiche, un accenno di citronella. In bocca, invece, conquista per la freschezza e la mineralità. Caratteristiche queste che lo rendono ideale per accompagnare sia piatti a base di pesce che di carne, come pollo e maiale. Ottimo anche come aperitivo o per accompagnare formaggi freschi.

### La Vigna

**Terreno** Terreni argillosi tendenti al calcareo

**Esposizione** Nord-Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Riesling 100%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di carne, Menù di pesce

### Vinificazione

**Sensazioni** Colore giallo paglierino scarico. Naso fine e delicato con i classici aromi del Riesling: lime, note balsamiche e un accenno di citronella. Al palato ha caratteri agrumati e drupacei bilanciati da un'acidità fragrante e da note minerali. Fine e complesso sul finale con buon potenziale di invecchiamento.

Tenuta Il Cascinone si trova nel cuore dell'Alto Monferrato, una terra vocata - da sempre - alla viticoltura di qualità. Una tenuta secolare che vanta una lunga tradizione enologica. Oggi, grazie all'attento lavoro di recupero e valorizzazione svolto dal Gruppo Araldica, quest'oasi di eccellenza è rinata come fiore all'occhiello del territorio, coniugando sapientemente tradizione e innovazione. Tenuta Il Cascinone può contare oggi su circa 102 ettari vitati in un unico corpo, tutti all'interno del comune di Acqui Terme. I vigneti, disposti ad anfiteatro su pendii ripidi e soleggiati, godono di un terroir davvero speciale che garantisce la coltivazione di uve di altissima qualità, capaci di donare vini unici e inimitabili. In campagna un'ampia varietà di vitigni, sia autoctoni che internazionali. I vigneti, caratterizzati da forti pendenze, richiedono una vera e propria viticoltura eroica. Questo approccio, unito all'utilizzo di pratiche di agricoltura integrata, garantisce la produzione di uve di alta qualità, nel pieno rispetto dell'ambiente.

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