ACQUISTATO IL .....

"Fontanino" Piemonte DOC Riesling 2022 2022



Freschezza e mineralità

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.

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.

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 drupacee bilanciati da un'acidità fragrante e da note minerali. Fine e complesso sul finale con buon potenziale di invecchiamento.

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