



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



VINI FINI

pura consistenza di sottile spessore



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

MARIN

Figlio dei venti, espressione di mineralità e longevità

Marin nasce dall'incontro dei venti che risalgono dal mare e si uniscono con quelli delle montagne, un dialogo che da sempre caratterizza le colline più alte della Langa. L'etichetta richiama questo movimento invisibile, ma costante: i venti che modellano il paesaggio, accarezzano le uve e scandiscono il tempo della vigna. Qui il Riesling trova una dimora inusuale, capace di esprimere mineralità, sapidità e una naturale **vocazione alla longevità**. Questo è il Marin, **figlio dei venti e del tempo**: un vino che nasce oggi per raccontarsi negli anni.

NOTE TECNICHE

L'uva vendemmiata a mano in piccole cassette viene pressata per ottenere il mosto che, dopo una sosta in decantazione statica per 24 ore a 10° C, viene avviato alla fermentazione alcolica. Al termine, previo un travaso per l'allontanamento dei solidi più grossolani, si effettua l'affinamento su fecce fini per circa un anno a cui segue l'imbottigliamento. Continua così il suo percorso di maturazione per circa 24 mesi prima di essere degustato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino quasi luminoso dal profumo freschissimo con note di pesca bianca, agrumi e rosmarino che con il passare del tempo si fondono a sentori di idrocarburo tipici di questo vitigno. L'ottima acidità che contraddistingue tutti i grandi Riesling avvolge il palato senza essere scontrosa e la grande sapidità contribuisce a donargli un lungo e intenso retrogusto.

ABBINAMENTI

Si abbina con naturalezza a crudi di mare, capesante scottate, spaghetti alle vongole, trota alle erbe, risotti primaverili agli asparagi, formaggi caprini freschi e, in chiave internazionale, a sushi e sashimi, pesce affumicato e piatti della cucina asiatica a base di agrumi ed erbe aromatiche.

TERROIR

Il **suolo** appartiene principalmente alla formazione delle **Marne di Sant'Agata Fossili** e di **Cessole**. La sua struttura stratificata, dove si alternano **marne calcareo-argillose, sabbia fine e arenarie** (note come Pietra di Langa) garantisce un ottimo drenaggio e porta le radici a scendere in profondità. Il calcare dona finezza aromatica, mentre la componente argillosa permette di trattenere l'umidità necessaria durante le estati siccitose, mantenendo il vino fresco e longevo.

Qui il clima è **temperato-fresco** con forti influenze mediterranee. I vigneti sono protetti dalle correnti fredde settentrionali grazie all'Appennino, mentre masse d'aria calda provenienti dal mare possono influire nei periodi autunnali e primaverili. Le importanti **escursioni termiche** contribuiscono allo sviluppo di aromi e alla buona acidità delle uve.



Marin
LANGHE RIESLING