
18 58
FONTANAFREDDA
Fondata dal 1° Re d'Italia nel 1858
DERTHONA
LA LEPRE
Papagena
FONTANAFREDDA
Marin
Langhe
Riesling
AMPELIO
Langhe
Chardonnay
VAL DI TANA
Roero Arneis
Cortem
Gavi
SoleRosé
Langhe
Rosato
Moncucco
Moscato d'Asti
SERRALUNGA D'ALBA
ITALIA
VINI FINI
pura consistenza di sottile spessore

FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

VAL DI TANA

Profondo, speziato e fresco

Quando le Prealpi e il fiume Tanaro confluirono oltre due milioni di anni fa, nacquero le colline del Roero, emblema del connubio tra questi due **elementi naturali**. Il Val di Tana cattura l'**anima del Roero**, divenendo **pura testimonianza** della delicatezza e unicità di questo antico terroir.



NOTE TECNICHE

L'uva viene consegnata in piccole cassette da 20 kg dotate di fori per facilitare l'aerazione. Una parte viene immediatamente pressata in modo soffice per evitare la rottura delle bucce e il mosto ottenuto viene conservato in vasche d'acciaio a una temperatura di circa 8/10°C per consentire la decantazione statica del mosto e, successivamente, la separazione delle parti più grossolane. Dopo circa 24 ore, il mosto viene travasato e portato alla temperatura di 16/18°C; a questo punto, nel giro di poche ore, si innesca naturalmente la fermentazione alcolica, condotta dai lieviti indigeni. Una volta completata la fermentazione, il vino viene trasferito e conservato a una temperatura di 5/6 °C. Un'altra parte dell'uva (circa il 20/30%) viene invece fatta fermentare a strati alterni; uno di grappolo intero e uno di uva diraspata e così via. Al termine dell'affinamento, che avviene per entrambe le parti in acciaio sulle fecce fini periodicamente battonate fino alla primavera successiva, i due vini vengono assemblati per ottenere il vino finale che verrà imbottigliata dopo poco tempo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Il bouquet ricorda il profumo di frutta esotica, pere mature, fiori di biancospino e miele d'acacia e elicriso. In bocca è piacevolmente avvolgente, morbido e dolce, con un'acidità che conferisce freschezza e sapidità al retrogusto.

ABBINAMENTI

Grazie alla sua versatilità, il Roero Arneis è ideale in accompagnamento a diverse portate, dall'aperitivo ai primi piatti. Ama i crudi di mare, il carpaccio di pesce spada all'italiana, il sashimi giapponese e la Ceviche sudamericana. Si abbina magistralmente ai risotti di mare e alla tipica Paella Valenciana. Accompagna bene anche le carni bianche, come il pollo al limone, tipico piatto della cucina cinese o il famoso Pulled Pork americano, cotto a bassa temperatura.

TERROIR

Tra le 135 MGA che dettano la mappatura del Roero troviamo **San Quirico**, nel paese di Castagnito. Un'altura contornata da un boschetto, dove un tempo sorgeva l'antico sepolcreto di Castagnito e la scomparsa Chiesa di San Quirico e Giulitta.
Tutt'intorno si snodano linee morbide e sinuose che, in molti punti, si intrecciano con i coltivi di frutta e i noccioleti, tipici della zona sud-orientale del Roero. Dalle vigne di San Quirico si apre una vista che abbraccia le geometrie vinicole del Roero, caratterizzate da castelli e torri medievali coronati dalla catena delle Alpi.

È proprio nel cuore del paese di Castagnito che i riferimenti toponomastici attestano la presenza, nell'antichità, di fundi romani: Serviliano e Dusiano. Per l'appunto è verso la fine del X secolo che il Monastero di San Pietro di Breme si afferma per i possessi nella zona, inclusi il priorato di San Quirico, da cui oggi prende il nome questa MGA, caratterizzata da **terroir marnoso** di medio impasto, con **argilla mista a banchi gessosi.**

Con la sua **esposizione a Sud-Ovest** il vigneto si rivela il terreno ideale per la produzione di vini bianchi corposi, con buona struttura e complessità: caratteristiche che, non a caso, si ritrovano nell'Arneis Valditana.



ROERO ARNEIS

VAL DI TANA

MGA SAN QUIRICO CASTAGNITO