



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

SOLEROSE

Un abbraccio rinfrescante che sa di Nebbiolo

Lo scarabeo sull'etichetta è simbolo di rigenerazione e trasformazione, emblema del ciclo naturale che accompagna il Nebbiolo dalla vigna al vino. Sulle sue ali si disegnano le colline di Langa e i filari che ne raccontano l'identità, mentre sul dorso vivono le foglie lobate e i grappoli serrati di Nebbiolo, memoria viva della pianta. L'eclisse rosata tra Sole e Luna rappresenta l'equilibrio di SoleRose: il calore del 5% di fermentazione in legno è quella scintilla dorata dell'eclisse, che dona profondità e struttura, mentre l'acciaio è la brezza notturna che mantiene il vino vibrante e croccante. Lo scarabeo diventa così immagine di una metamorfosi silenziosa: il Nebbiolo si veste di luce, dando vita a un rosato capace di volare alto tra profumi primordiali e una raffinatezza contemporanea.

NOTE TECNICHE

L'uva vendemmiata a mano in piccole cassette viene diraspata, pigiata e portata nei tini in acciaio di fermentazione, dove avviene una macerazione a freddo alla temperatura di 10° C per 24 ore. Terminata la macerazione si effettua una pressatura soffice delle bucce e una successiva decantazione statica del mosto mantenuto a freddo per altre 24 ore. Dopo due settimane di fermentazione, una parte del vino viene mantenuto su fecce fini in acciaio per un periodo di quattro mesi alla temperatura di 5 °C per inibire la fermentazione malolattica e il restante 5% trascorre questo tempo in legno. L'imbottigliamento viene effettuato alla fine dell'inverno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Subito dopo l'imbottigliamento, il colore è rosa cipria, con il tempo può assumere dei riflessi leggermente ramati. Il profumo è fruttato con note che ricordano il lampone, il mirtillo maturo e le fragoline di bosco. In bocca il vino è fragrante, sapido e setoso.

ABBINAMENTI

Trova splendida armonia con piatti della tradizione italiana come prosciutto e melone, caprese, risotto ai frutti di mare o un delicato vitello tonnato. Allo stesso tempo si esprime con eleganza anche in abbinamento a proposte internazionali, come sushi e sashimi, poke

bowl al salmone, cous cous mediterraneo, niçoise francese o ceviche peruviano. La sua freschezza e la fine trama fruttata lo rendono un compagno versatile, capace di attraversare confini e culture gastronomiche con naturalezza.

TERROIR

Il suolo della zona del Roero è caratterizzato dalle Sabbie d'Asti ed è di origine marina. Il terreno è soffice, molto permeabile e povero di scheletro grosso. La presenza di silice e quarzo conferiscono al vino una nota di sapidità minerale, mentre la presenza di resti di conchiglie e micro-organismi preistorici arricchisce il suolo di carbonato di calcio, esaltando i profumi floreali e di piccoli frutti.

Le aree di Montà e Castellinaldo hanno un clima continentale semi-arido, con livelli di precipitazioni relativamente bassi e concentrati soprattutto in primavera e autunno. La permeabilità delle sabbie permette alla vite di concentrare maggiormente gli zuccheri e gli aromi primari.

