



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 imbottigliato 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

Nel Roero, in generale, il terreno è marnoso-sabbioso con una predominanza di arenaria, rocce sedimentarie di origine marina, e un buon contenuto di **calcare, argilla e sabbia**. Quest'ultimo elemento rende il terreno sciolto e soffice e gli conferisce una grande permeabilità. Data la loro **origine marina**, i terreni dei vigneti sono piuttosto poveri di materia organica, ma ricchi di **sali minerali**. Più che di un unico terreno, però, si dovrebbe parlare di terreni diversi.

Infatti, a seconda dell'epoca di emersione dell'acqua, sono presenti suoli con caratteristiche diverse: con sedimenti continentali **sabbioso-ghiaiosi**, con sedimenti **sabbioso-marini** e con sedimenti **argillo-marini**. Questi profili si trovano a volte affiancati, a volte sovrapposti, formando vere e proprie macroaree, depositate lungo la linea che va da nord-ovest (le Rocche) a sud-est (le aree più vicine al Tanaro). Il linea di massima però il Roero si differenzia dalla Langa per percentuale di sabbia molto più abbondante, ben visibili anche ad occhio nudo.

Il Roero è considerato una zona **semi-arida**. Le colline del Roero sono in realtà quasi del tutto prive di acqua, perché i morbidi strati marnosi che si alternano a quelli sabbiosi offrono solo **riserve idriche** temporanee. Il territorio infatti si è strutturato con pozzi per la raccolta dell'acqua piovana.



ROERO ARNEIS
VAL DI TANA
MGA SAN QUIRICO CASTAGNITO