"Pradalupo" Roero Arneis DOCG, Fontanafredda



Issu des collines du Roero, ce vin, à la fois audacieux et charmeur est issu d'un cépage piémontais rare, travaillé avec un savoir-faire qui marie tradition et innovation. Original et rebelle, il séduit par son profil aromatique unique, entre fleurs de biancospino et fruits exotiques, et une fraîcheur minérale qui en fait un blanc d'exception.

Origine: Les vignes, exposées sud-est entre 200 et 300 mètres d'altitude, puisent leur caractère dans des sols sablo-limoneux, riches en marne, calcaire et gypse. Ce terroir, associé à un climat ensoleillé et tempéré, donne des raisins d'une maturité parfaite, alliant concentration aromatique et fraîcheur naturelle.

Encépagement: 100% arneis

Vinification: Les grappes, récoltées manuellement entre la deuxième et troisième décennie de septembre, sont partiellement éraflées et soumises à une macération à froid de 24 heures. La fermentation, conduite à basse température (18-20°C) en cuves inox, est suivie d'un élevage de 4-5 mois sur lies fines pour enrichir sa complexité. Une stabilisation à froid précède la mise en bouteille, préservant toute sa vivacité et son expression fruitée.

Dégustation: Sa robe jaune paille aux reflets verdâtres révèle un nez généreux de poire mûre, de fruits exotiques et de miel d'acacia. En bouche, il déploie une texture soyeuse et une acidité équilibrée, offrant une finale persistante et légèrement salée, typique des grands vins blancs du Roero.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait pour l'apéritif, il accompagne avec élégance les antipasti de poisson, les risotti crémeux ou les plats de fruits de mer. Servi entre 10 et 12°C, il exalte les saveurs délicates et iodées, et se révèle aussi polyvalent qu'envoûtant à table.

- Gambas « à la plancha »
- ...