"Pradalupo" Roero Arneis DOCG, Fontanafredda

Deze charmante en dappere wijn uit de heuvels van Roero is gemaakt van een zeldzame Piemontese druivensoort en wordt met vakmanschap geproduceerd, waarbij traditie en innovatie samenkomen. Deze originele en rebelse wijn verleidt met zijn unieke aromatische profiel, tussen bloemen van biancospino en exotisch fruit, en een minerale frisheid die hem tot een uitzonderlijke witte wijn maakt.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen op het zuidoosten tussen 200 en 300 meter hoogte, ontlenen hun karakter aan zand-leemachtige bodems, rijk aan mergel, kalksteen en gips. Dit terroir, in combinatie met een zonnig en gematigd klimaat, levert perfect rijpe druiven op, die aromatische concentratie en natuurlijke frisheid combineren.

Druiven: 100% arneis

Vinificatie: De druiven, die tussen de tweede en derde week van september met de hand worden geoogst, worden gedeeltelijk ontsteeld en ondergaan een koude maceratie van 24 uur. De gisting, die bij lage temperatuur (18-20 °C) in roestvrijstalen tanks plaatsvindt, wordt gevolgd door een rijping van 4-5 maanden op fijne droesem om de complexiteit te verrijken. Voor het bottelen vindt een koude stabilisatie plaats, waardoor de levendigheid en fruitigheid behouden blijven.

Degustatie: Zijn strogele kleur met groene schitteringen onthult een genereuze neus van rijpe peer, exotisch fruit en acaciahoning. In de mond ontvouwt hij een zijdezachte textuur en een evenwichtige zuurgraad, met een aanhoudende en licht zoute afdronk, typisch voor de grote witte wijnen van de Roero.

Bewaarpotentieel: 2-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, past hij elegant bij visantipasti, romige risotto's of zeevruchten. Geserveerd tussen 10 en 12 °C brengt hij de delicate, jodiumachtige smaken naar voren en blijkt hij even veelzijdig als betoverend aan tafel.

- Gamba's "à la plancha"
- ...