Langhe Bianco D.o.c. "Marin", Fontanafredda



Marin est un nom de vent maritime qui assaini les raisins. Il catalyse les arômes des régions qu'il traverse pour les offrir généreusement aux vins de la région de Langhe. Les deux cépages nascetta et riesling sont complémentaires et forment un équilibre parfait, apte au vieillissement. L'ensemble est convivial, riche, frais avec des notes d'agrumes et de romarin.

Origine: Les raisins de ce vin proviennent des collines les plus élevées de la Langa, où les influences du climat maritime et montagneux se rencontrent. Les vignobles sont situés à une altitude de 650 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec une exposition ouest et sud-ouest. Les sols sont composés d'argiles blanches et de couches de pierres calcaires, et le système de culture utilisé est le guyot, avec une densité de plantation de 5000 ceps par hectare.

Encépagement: 50% riesling & 50% nascetta

Vinification: Les raisins, récoltés dans des caisses de 20 kg, sont directement pressés pour obtenir le moût, qui est ensuite soumis à une décantation statique pendant 24 heures à 10 °C. Après cette étape, le moût est envoyé en fermentation alcoolique. À la fin de la fermentation, le vin est décanté pour éliminer les solides les plus grossiers, puis vieilli sur lies fines pendant environ un an avant d'être mis en bouteille. Le vieillissement en bouteille dure de 12 à 15 mois.

Dégustation: Ce vin se distingue par son bouquet très frais, marqué par des notes de pêche blanche, d'agrumes et de romarin, qui évoluent avec le temps vers des arômes d'hydrocarbures typiques du cépage Riesling. En bouche, son excellente acidité enveloppe le palais avec élégance, tandis que sa grande sapidité contribue à un long et intense arrière-goût.

Potentiel de garde: 4-8 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Le Langhe Bianco DOC "Marin" est idéal pour accompagner des antipasti à base de poisson, des plats de pâtes légers et des risottos, mettant en valeur la fraîcheur et la complexité du vin.

- Spag vongole
- Anguilles au vert
- Dés de porc à l'Alentejano (aux coquillages)
- Spag vongole
- ...