



CANTINE POVERO



Italia, Piemonte

## Roero Arneis DOCG Fippiane

metodo classico "Tenuta Laramè"

denominazione di origine controllata garantita



Nel 1837, «al prezzo di lire ducento» Povero Francesco, abitante in Cisterna d'Asti, acquistò una «pezza di vigna con poca terra» in regione Fippiane, area di grande vocazione vitivinicola nel comune di Canale d'Alba, sulle colline del Roero. In regione Fippiane, si trovano tuttora i vigneti biologici da cui la famiglia Povero attinge le uve per questo metodo classico raffinato e invitante.

Dopo la svinatura, il vino base riposa per qualche mese in vasche di acciaio inox. Viene poi messo in bottiglia, senza l'aggiunta di zucchero, e con l'aggiunta di lieviti per avviare la seconda fermentazione. L'eleganza e la complessità del Fippiane derivano dai 30 mesi sur-lies in bottiglia. La sboccatura avviene à la glacée, congelando con una soluzione salina il collo della bottiglia tenuta in posizione verticale, poi ruotata di 180 gradi per essere stappata. Le bottiglie vengono colmate con il medesimo vino. Dopo la tappatura con sughero, lo spumante riposa almeno 4 mesi prima di essere avviato al mercato.

Grado Alcolico: 13,0% vol.

Colore: giallo paglierino tenue e dal perlage fine e continuo.

Sapore: fresco, armonico, e delicatamente sapido, con buona persistenza. Il bouquet sfoggia note fragranti di crosta di pane, frutta a polpa bianca matura, fiori bianchi appassiti, e nocciola.

Il palato è fresco, armonico, e delicatamente sapido, con buona persistenza.

Abbinamenti: crostacei, prosciutto crudo, sushi e sashimi, risotto allo zafferano, risotto ai porcini, formaggi caprini.

Temperatura di servizio: 8 - 10° C

Residuo Zuccherino: 0,8 g/l

Acidità: 5,82 g/l

Durata: ottimo nei 4 anni successivi alla vendemmia.

