

Ripartiamo dal vino: Tenuta Laramè Fippiane Roero Arneis Docg 2018 Cantine Povero

Tipologia: Article Pic

Argomento: Wine

Vino: Tenuta Laramè -
Roero DOCG Arneis
Metodo Classico Pas Dosé
Fippiane 2018

Ripartiamo dal vino: Tenuta Laramè Fippiane Roero Arneis Docg 2018 Cantine Povero

Il palato del Fippiane 2018 è fresco, armonico, e delicatamente sapido, con buona persistenza. Si abbina con crostacei, prosciutto crudo, sushi e sashimi, risotto allo zafferano, risotto ai porcini, formaggi caprini

Raccontava nonno Tumlin che nel 1948, piantando la prima vigna, aveva sentito un forte trasporto affettivo verso la sua terra, insieme all'orgoglio di continuare la tradizione degli avi, le cui radici risalgono al 1837. Esperienza e antica sapienza si tramandano ancora oggi, di genitore in figlio. La paziente laboriosità contadina si esprime in amore per il lavoro, rispetto per queste terre così generose, impegno a rendere omaggio alla natura trasformando i suoi frutti in un vino destinato ad allietare anche i palati più esigenti. Su questo legame solido tra terra e uomo, nell'immutata alleanza tra vecchie e nuove generazioni, sorge la tenuta di Cantine Povero, una realtà in cui si fondono tradizione ed innovazione.

Ripartiamo dal vino: Tenuta Laramè Fippiane Roero Arneis Docg 2018 Cantine Povero



La tenuta di Cantine Povero si trova nel cuore del Piemonte, dove si incontrano Roero, Langhe e Monferrato. Qui, in una sequenza di vigne in pieno sole, dall'alba al tramonto si affondano le radici della produzione. Il risultato è un vino autentico, che esprime tutta la vitalità del terreno cui appartiene. Fresche brezze e leggere piogge in primavera, clima caldo umido in estate, nebbia fitta in autunno e neve nei lunghi inverni, quando la vigna finalmente riposa: sono questi gli eventi atmosferici che si snodano su una terra impastata di sabbie marine e marne argillose.

Vino degustato: **Tenuta Laramè Fippiane Roero Arneis Docg Metodo Classico Pas Dosé 2018 Cantine Povero**

Nel 1837, “al prezzo di lire ducento”, Francesco Povero, 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 **ivigneti 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.



Tenuta Laramè Fippiane Roero Arneis Docg Metodo Classico Pas Dosé 2018 Cantine Povero

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.

Il colore è un giallo paglierino tenue e il perlage è fine e continuo. 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**. Si abbina con crostacei, prosciutto crudo, sushi e sashimi, risotto allo zafferano, risotto ai porcini, formaggi caprini.

Cantine Povero

via Mattutina 6, frazione San Matteo - 14010 Cisterna d’Asti (At)
Tel 0141 979258

di **Paolo Porfidio** - 27/05/2022

Fonte: <https://www.italiaatavola.net/vino/cantine-consorzi/ripartiamo-dal-vino-tenuta-larame-fippiane-roero-arneis-docg-2018-cantine-povero/87117/>