



DEGUSTAZIONE

Piemonte: i “Vini Fini” di Fontanafredda



di **Paolo Valente** pubblicato il 20 Giugno 2025

Potrebbe sembrare una distinzione capziosa la differenza tra “**Fine Wines**” e “**Vini Fini**” ma se analizziamo quello che ogni termine realmente significa scopriamo come si tratti di due concetti abbastanza diversi tra loro.

A evidenziarne le differenze è **Andrea Farinetti**, patron dei vini **Fontanafredda**: i “Fine Wines” rappresentano i vini di lusso, dall’alto prezzo, prodotti da aziende che possono essere definite iconiche e soggetti anche ad acquisti per collezionismo e investimento. I “Vini Fini” sono vini non necessariamente collezionabili o di alto valore, sono vini dove invece si ritrova una corrispondenza tra calice e territorio di provenienza, sono vini un po’ più democratici anche per quello che riguarda i vitigni di partenza, non solo vitigni blasonati ma anche varietà locali e meno diffuse.

Con questo spirito Fontanafredda ha voluto lanciare la linea di prodotti “Vini Fini” aperta alle diversità e trasversale tra le categorie uscendo dalla logica delle classiche vinificazioni (in bianco,

in rosso, in rosato o spumantizzazione) ma aperta a nuovi processi produttivi. Caratteristica però imprescindibile è il legame tra vino e singola particella di vigneto con una logica di irripetibilità alla ricerca della specificità del luogo.



La degustazione

Roero Arneis DOCG Val di Tana 2023

Arneis in purezza proveniente dalla MGA San Quirico nel comune di Castagnito al confine tra Roero e Langhe, suolo marnoso con argilla mista, clima ventilato e meno caldo rispetto al cuore del Roero. Parzialmente vinificato a grappolo intero, maturazione in acciaio sulle fecce fini con bâtonnage.

Colore giallo dorato, naso che profuma di frutta a pasta bianca, di anice, di note balsamiche e di frutta secca. Bella struttura al sorso, morbido, dalla buona freschezza e da una sapidità cruda che guida la lunga persistenza.

Colli tortonesi DOC Timorasso Derthona 2023

Il vitigno Timorasso, qui utilizzato in purezza, ha sempre storicamente presentato difficoltà di maturazione; oggi il cambiamento climatico insieme a nuove tecniche di gestione del vigneto portano a completa maturazione le uve. I terreni sono costituito da argille compatte e strati di marna blu.

Colore giallo paglierino, sentori ancora in divenire di frutta bianca e di fiori. Morbido con l'acidità che conferisce slancio alla buona struttura e che si protrae nella persistenza che chiude con note amaricanti. Un vino teso che matura per circa dieci mesi sulle proprie fecce.



Langhe DOC La Lepre 2024

L'essenza del vino di territorio declinato in una forma moderna in questo Dolcetto in purezza che matura parte in cemento e parte in legno dopo una vinificazione parzialmente a grappolo intero. Il rosso rubino con riflessi ancora porpora anticipa sentori croccanti di frutta rossa, di fiori e di leggere spezie per un naso gioviale e accattivante. Il sorso, dalla bella verticalità, ripropone un ritorno di spezie, una buona freschezza e una discreta struttura. La discreta persistenza è supportata da un tannino che chiude il finale del sorso. Un vino dalla grande piacevolezza ma non banale.

Barbera d'Alba DOC Superiore Papagena 2022

Da terreno calcareo e ricco di sabbia ed esposizione Ovest, questa Barbera in purezza promette una lunga prospettiva di vita. Maturazione in legno grande per circa 12-16 mesi.

Colore rosso rubino profondo e intenso; emergono note di frutta matura insieme a quelle speziate.

Al sorso vivace la freschezza, buona la struttura, pienezza e corposità grazie anche al supporto di morbidi tannini; discreta la persistenza che chiude con rimandi alla frutta matura. Un vino centrato ed equilibrato.



Nebbiolo d'Alba DOC Marne Brune 2023

Nebbiolo 100% vinificato per il 50% a grappolo intero; matura per 6-10 mesi in legno tranne un 10% che sosta in anfora; terreni costituiti da Marne di Sant'Agata fossili e arenarie con presenza di sabbie e argille.

Rosso rubino con riflessi granati nel calice; esprime al naso la tipicità olfattiva del Nebbiolo, elegante e con una buona dose di sentori di frutta matura e di spezie; asciutto al palato dal tannino secco e dalla buona persistenza; polposo, lascia ancora emergere una nota giovanile vagamente alcolica.

Langhe DOC Chardonnay Ampelio 2023

Prodotto con Chardonnay al 100% proveniente da un vigneto a 620 metri di altitudine, terreno calcareo e arenaceo ricco di marna; il 70% matura in tonneau di rovere francese.

Dal colore giallo paglierino, mostra sentori tipici varietali, di agrume e di frutta tropicale insieme ad un accenno fumé. Il sorso si distingue per la vivace freschezza che rimanda ancora all'agrume, la persistenza è accompagnata da una tesa nota sapida, minerale, quasi gessosa.

Moscato d'Asti DOCG Moncucco 2023

Da una vigna in Santo Stefano Belbo, un Moscato 100% dal tenore alcolico del 5,5%.

Riflessi dorati solcano, insieme al fine perlage, il calice giallo paglierino. Il naso anticipa il sorso con sentori di agrume anche candito, di frutta a pasta bianca e di erbe aromatiche. La piacevole freschezza si dipana nella discreta persistenza che chiude con una gradevole nota zuccherina.



<https://vinodabere.it/piemonte-i-vini-fini-di-fontanafredda/>