ACQUISTATO IL .....

"Hundred Sixty Five" Alta Langa DOCG 2013



165 anni di storia

Dedicato ai 165 anni di Fontanafredda, Hundred Sixty-Five è una bolla da Pinot Nero in purezza, proveniente da vigneti di Santo Stefano Belbo, Castino, Borgomale e Lequio Berria. Qui le uve, grazie all'altitudine, maturano lentamente e quando vengono raccolte sono ricche di aromi e profumi. Da questa materia prima d'eccezione, Fontanafredda ottiene uno spumante di gran classe che matura sui lieviti in bottiglia per almeno 9 anni. Un'attesa che si giustifica al primo assaggio. Nel calice, infatti, si scopre un vino caratterizzato da un bel colore giallo oro, con un perlage finissimo e persistente. Al naso rivela profumi di grande intensità e complessità che ricordano il millefiori e le spezie, la frutta secca e la crosta di pane. In bocca il Pinot Nero si fa riconoscere, grazie a una struttura e a una potenza ben gestita. Un vino fatto per regalare soddisfazioni sulla tavola. Perfetto dall'aperitivo, sa tranquillamente abbinarsi sia a piatti a base di pesce che di carne.

Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire "storica" è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata daVittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre "bella Rosina". Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi l'azienda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Lunga vita a… Fontanafredda!

La Vigna

Terreno	Argille bianche con strati di sabbie e marne calcaree
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	ottenuto dalla vinificazione di uve che grazie all'altitudine maturano con lentezza in modo da produrre aromi molto particolari, è sboccato dopo un periodo di affinamento sui lieviti almeno 7 anni
Sensazioni	Lo spumante versato nel calice presenta un colore giallo oro con riflessi verdi. Il pérlage è finissimo e molto persistente. I profumi di grande intensità e complessità, ricordano con prevalenza il miele millefiori e le spezie, la frutta secca tostata, e la crosta di pane. In bocca si avverte la struttura del pinot nero. Il retrogusto lungo e persistente con sensazioni fresche e sapide

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821