ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG Blanc de Blancs Extra Brut 2021



Fresco, fragrante e cremoso

Castino è un piccolo paesino nel cuore delle Langhe che vanta meno di 500 abitanti. Uno di quei borghi sperduti sulle colline in provincia di Cuneo, circondato da vigneti e noccioleti. Qui Fontanafredda raccoglie le uve di Chardonnay usate, in purezza, per elaborare questo elegante Alta Langa DOCG Blanc de Blancs. Elegante nel bicchiere ma anche nella veste che richiama i raffinati vini francesi della regione dello Champagne. Nasce da vigne collinari con ottime esposizioni che raggiungo i 600 metri sul livello del mare. Vendemmia manuale nella prima parte di settembre, le uve vengono conferite in cantina in cassette da massimo 20 chili, per evitare schiacciamenti indesiderati e prevenire l'inizio di fermentazioni spontanee. Vinificazione accurata dei vini destinati alla creazione della cuvée base e successiva spumantizzazione in bottiglia con sosta sui lieviti per circa 3 anni. A quel punto, dopo la sboccatura, nel calice si scoprirà un vino piacevolmente effervescente, con un perlage fine e persistente e un colore giallo paglierino. Al naso i profumi sono intensi, agrumati e piacevolmente fruttati. Riconoscibili sono anche le note di frutta secca, crosta di pane e miele. In bocca è fresco, fragrante e cremoso.

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	marna bianca
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	l'uva viene vendemmiata ad inizio settembre, raccolta a mano in cassette da 20 kg, viene spremuta entro poche ore dalla vendemmia, e il mosto ottenuto lasciato decantare per 12/24 ore a 8/10 gradi di temperatura .e. A fermentazione ultimata il mosto viene lasciato riposare per qualche giorno dopodichè travasato e messo a dimora in contenitori di acciaio fino alla Primavera successiva quando viene preparato per la seconda fermentazione, quella che avviene in bottiglia dove il nostro Blanc de Blancs subisce quella trasformazione principalmente grazie ai lieviti e acquista quel perlage, quella cremosità, quella complessità e quella fragranza che lo contraddistinguono.
Sensazioni	Perlage fine e persistente, sentori di crosta di pane e di burro, fragrante e cremoso, la freschezza del miele

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