ACQUISTATO IL .....

"La Lepre" Langhe DOC 2024 2024



Semplice e Bio

Dalle colline di Diano d'Alba nasce La Lepre, un Dolcetto dal carattere autentico, figlio di una terra che non smette mai di raccontare sé stessa. Il suo colore rubino intenso anticipa un bouquet fragrante di ciliegie, more e violette, intrecciato a lievi note speziate che invitano al primo sorso. In bocca è fresco, armonico e piacevolmente sapido, con tannini morbidi che ne esaltano la bevibilità e una chiusura netta, pulita, di grande equilibrio. La vinificazione in parte a grappolo intero e in parte in acciaio regala profondità e dinamismo, mantenendo intatta la tipica espressività del Dolcetto. È un vino che parla la lingua del Piemonte più genuino, quello che accompagna con disinvoltura la cucina di casa e i piatti della tradizione. Perfetto con un risotto al pomodoro, con gli agnolotti o con carni bianche al forno, La Lepre è un rosso che invita a tornare al bicchiere, ogni volta con il sorriso.

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 da Vittorio 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 Fontanafredda, 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	Ricco di marne calcaree
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Dolcetto
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	l'uva fermenta in tini di legno per il 56% a grappolo intero, così come raccolti dalla vite, la restate parte di mosto pigia diraspato (44%) viene vinificato in tini di acciaio inox a 28-30° C con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione polifenolica. La fermentazione prosegue fino ad esaurimento degli zuccheri alla temperatura controllata di 25-26° C. Affinamento: della prima parte (grappolo intero) avviene in grandi botti di rovere di Slavonia e della seconda parte (mosto pigia diraspato) in cemento. Dopo circa 6 mesi, vengono unite le due frazioni, a cui segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Vino di colore rosso intenso, con riflessi viola. Grazie al suo terroir, si avverte immediatamente un eccezionale profilo fruttato di mora, lampone e ciliegia con un accenno di spezia. In bocca i tannini pieni ed avvolgenti conferiscono sensazioni di volume e rotondità. L'acidità ben in equilibrio con le sensazioni fruttate dona persistenza e sapidità al lungo retrogusto. Versatile, divertente, fresco.

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