ACQUISTATO IL .....

"Ampelio" Chardonnay Langhe DOC 2024 2024

Secco e armonico



Nel cuore delle Langhe, patrimonio UNESCO e terra di grandi vini, nasce Ampelio, Chardonnay di Fontanafredda. Un bianco caratterizzato da una bella freschezza e una grande struttura, ideale per chi cerca un vino versatile e di carattere. Le uve provengono da vigneti tra Alba, Treiso, Serralunga d'Alba e Diano d'Alba, su colline ben esposte a un'altitudine media. Qui i suoli sono ricchi di marne calcaree e sabbiose, ideali per la coltivazione dello Chardonnay. Dopo la pressatura, il mosto viene separato dalle bucce e raffreddato. La fermentazione avviene per il 70% in acciaio inox a temperatura controllata e per il 30% in barrique nuove di rovere francese. Al termine della lavorazione, il vino matura per circa 6 mesi, durante i quali completa anche la fermentazione malolattica. Successivamente, le due parti vengono assemblate e imbottigliate. Nel calice Ampelio si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, aromi complessi ma freschi, con note fruttate intense e piacevoli sentori di vaniglia. In bocca è sapido, secco ma morbido allo stesso tempo, pieno, armonico e di lunga persistenza. Ampelio raggiunge il suo apice dopo alcuni mesi in bottiglia e ha una buona capacità di invecchiamento. Da proporre con antipasti, pesce, crostacei, formaggi, pollame, pesce bianco e piatti vegetariani.

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	Terreno calcareo e arenaceo ricco di marna
Esposizione	Est, sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo

Vinificazione L’uva raccolta a mano viene riposta in piccole cassette e inserita intera direttamente nella pressa, in modo che la buccia sia conservata al meglio. Dopo la pressatura soffice, il mosto ottenuto viene conservato per circa 24 ore in vasche di acciaio, depositando così tutte le parti solide più grossolane e consentendo al prodotto una maggiore limpidezza. Dopo 24-36 ore viene innescata la fermentazione ad opera di lieviti indigeni e verso la metà di questa, parte del mosto (70%) viene travasato in botti di legno (rovere francese da 5 hl di capacità).

Sensazioni L’assaggio fa emergere un aroma complesso ma fresco, fruttato, intenso, piacevolmente fumé. Il gusto è sapido, dritto, armonico e di lunga persistenza. Grazie al microclima del terroir da cui proviene la sapidità è accentuata, mentre il grado alcolico non rimane elevato. Con il passaggio in tonneaux conserva meravigliosamente gli aromi primari che si accentuano nel tempo. E infatti in grado di esprimersi al meglio dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia, e possiede stoffa e nerbo per conservarsi a lungo.

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