



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG Blanc de Blancs Extra Brut Magnum 2020

Fresco, fragrante e cremoso



Svinando

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 nocioleti. 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 raggiungono 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 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 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	est, sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra brut
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-6 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Segue un periodo di maturazione di almeno 30 mesi sui propri lieviti
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