ACQUISTATO IL .....

"Hundred Sixty Eight" Alta Langa DOCG Riserva 80 mesi 2018



Il tempo non è un dettaglio

Ottanta mesi sui lieviti. Quasi sette anni. Mentre questo vino riposava in bottiglia, un bambino nato dirante la vendemmia ha imparato a leggere. Il tempo, qui, non è un dettaglio di produzione. E' il punto di partenza. Le uve, 100% Pinot Nero, provengono dai comuni di Castino, Borgomale e Lequio Berria, nell'Alta Langa meridionale. I vigneti stanno tra i 400 e i 600 metri di quota, su suoli di argilla bianca con strati di sabbia e marna calcarea. A quell'altitudine la stagione è più fresca, le escursioni termiche tra giorno e notte più marcate. Le uve, quindi, maturano piano, con calma e quella lentezza si traduce in aromi. Non è retorica: è termodinamica. Fontanafredda è una delle sette case fondatrici del Consorzio Alta Langa, nato nei primi anni Novanta con un obiettivo preciso: costruire un metodo classico piemontese di statura internazionale. La DOCG è arrivata ufficialmente nel 2011, anche se le radici vanno ricercato ancora più indietro. Il primo a introdurre il Pinot Nero in Italia, infatti, fu il marchese Emilio Balbo Bertone di Sambuy, che lo piantò nelle sue terre cuneesi nei primi decenni dell'Ottocento. Il Pinot Nero è un'uva sottile, nervosa, capace di grandi cose se il posto è giusto e la mano è ferma. La vinificazione segue il metodo classico: fermentazione in acciaio, poi rifermentazione in bottiglia, poi anni di contatto con i lieviti. La sboccatura avviene solo dopo quei 80 mesi. Il nome "Hundred Sixty-Eight" segue la tradizione Fontanafredda di celebrare i propri compleanni con una bollicina d'eccezione. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo oro con riflessi verdolini. Il perlage è fine, continuo, persistente. Al naso arrivano frutta secca tostata, miele millefiori, crosta di pane e spezie dolci. E' il profilo di un vino che ha vissuto a lungo in bottiglia e lo racconta senza nascondersi. In bocca è fresco e sapido, strutturato ma non pesante. Il Pinot Nero dà corpo e tensione. Il finale è lungo, pulito, con un'eco minerale che rimane.

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	Argille bianche con strati di sabbie e marne calcaree
Esposizione	Sud, Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo
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 di 80 mesi
Sensazioni	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