



ACQUISTATO IL .....

Alta Langa Extra Brut DOCG 2015

2015

## Elegante e intrigante



*Svinando*

Alta Langa è sinonimo di altissima qualità. Spumanti metodo classico nati su ispirazione dei grandi Champagne, queste bolle sono classificate DOCG e, per disciplinare, sono esclusivamente frutto di un'unica vendemmia, ossia millesimati. Nel caso di questo Extra Brut proposto da Fontanafredda, l'anno è il 2014. Figlio di Pinot Nero e Chardonnay, questo elegante spumante nasce da una lunga vinificazione. Il mosto viene suddiviso in due parti. La prima effettua la fermentazione in serbatoi d'acciaio inox a bassa temperatura. La seconda, invece, viene subito messa in barrique dove effettua la sua fermentazione a una temperatura massima di 20 gradi. Al termine di questa fase viene mantenuto in contatto con le sue fecce fini per alcuni mesi. Quindi, a primavera, viene realizzata la cuvée, ossia l'assemblaggio dei due vini, e dopo l'imbottigliamento si dà inizio alla seconda fermentazione, in bottiglia, che si protrae per almeno 36 mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un perlage finissimo e molto persistente. I profumi, di grande intensità, ricordano il miele e le spezie, la frutta secca e l'immancabile crosta di pane. In bocca è elegante e intrigante, con un retrogusto persistente, grazie a note fresche e sapide.

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&hellip; Fontanafredda!

### La Vigna

**Terreno** argille bianche intervallate da sabbie calcaree

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** guyot

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Spumante Metodo Classico Brut DOCG

**Provenienza** Piemonte

**Uve** 30% Chardonnay e 70% Pinot Nero

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di carne

**Vinificazione** Il mosto viene suddiviso in 2 parti, una effettua la fermentazione in serbatoi d'acciaio inox a bassa temperatura (18/20 gradi) l'altra parte viene immessa in barriques dove effettua la fermentazione ad un t max di 20 gradi. Il vino al termine della fermentazione viene mantenuto a contatto con le fecce fini fino in primavera. A questo punto viene realizzata la cuvee unendo i vini provenienti dalle due fermentazioni. Si procede con un affinamento di almeno 36 mesi.

**Sensazioni** Perlage finissimo e molto persistente, I profumi di grande intensità ricordano il miele millefiori e le spezie, la frutta secca tostata e la crosta di pane. Retrogusto persistente con 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com - 011-19467821