ACQUISTATO IL .....

"Contessa Rosa" Alta Langa DOCG Rosé 2017 2017

Dedicato alla “Bela Rusin”



La Vigna

Terreno	Argille bianche, sabbie e marne calcaree
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Rosato Brut
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 30%, Pinot Nero 70%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Vinificazione: Una parte dell’uva pinot nero viene pigiata e lasciata a contatto con le bucce in serbatoi termocondizionati a 10 °C per 12-24 ore. Al termine della macerazione avviene la regolare pressatura soffice. I mosti effettuano la fermen-tazione in serbatoi inox di acciaio a bassa temperatura (18-20 °C) ed al termine il vino viene mantenuto a contatto delle fecce fini fino in primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo i vini provenienti dalle due fermentazio-ni. Nel mese di maggio il vino affron-ta una seconda fermentazione, in bottiglia, seguita da un processo di 48 mesi di maturazione sui lieviti, nell’ambiente fresco, buio e protet-to delle cantine, in ossequio alle più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico .

Sensazioni Contessa Rosa rappresenta il vero spirito di Fontanafredda: dedicato alla Contessa Rosa Vercellana, conosciuta come “Bela Rusin”, questo spumante, prodotto con uve cresciute ad altitudini elevate, esprime l’unione di freschezza aromatica e complessità, tipiche digrandi vini come il Barolo. Per la creazione di questa cuvée, è stato messo a punto un nuovo

metodo, utilizzando una liqueur d’éxpédition contenente alcune gocce di Barolo DOC 1967. Il risultato è uno spumante dal colore rosa tenue con riflessi buccia di cipolla. Il profumo ricorda aromi di fiore d’arancio, la frutta del melograno del chinotto e la prugna nera, per terminare con il ginger, la noce moscata la lavanda, il basilico ed un sottofondo di crema pasticcera. In bocca la bolla è fine e persistente e l’acidità è in equilibrio con la nota dolce. Una sensazione minerale e sapida termina con un retrogusto di agrumi.

Contessa Rosa Brut Rosé rappresenta il vero spirito di Fontanafredda. Dedicato alla Contessa Rosa Vercellana, conosciuta come la "Bela Rusin", questo spumante, prodotto con uve cresciute ad altitudini elevate, esprime l'unione di freschezza aromatica e complessità, tipiche digrandi vini come il Barolo. La sua cuvée di base è composta da Pinot Nero e Chardonnay, provenienti dalla Langa albese e astigiana. Una parte dell'uva Pinot Nero viene pigiata e lasciata a contatto con le bucce in serbatoi termocondizionati per uno o due giorni e, al termine della macerazione, si procede con una pressatura soffice. Si ottiene così un mosto rosato che, con quelli bianchi, viene fatto fermentare in serbatoi inox di acciaio a bassa temperatura e, al termine di questa fase, il vino ottenuto viene lasciato in contatto con le proprie fecce fini fino alla successiva primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo i vini provenienti dalle due fermentazioni. La seconda fermentazione, in bottiglia, prosegue con ben 48 mesi di maturazione sui lieviti. La vera particolarità di questo metodo classico, però, consiste nella ricetta unica della sua "liqueur d'éxpédition" che contiene, tra gli altri ingredienti, anche alcune gocce di Barolo DOC 1967. Di colore rosa tenue con riflessi buccia di cipolla, al naso ha profumi che ricordano i fiori d'arancio, il melograno, il chinotto e la prugna nera, per terminare con il ginger, la noce moscata, la lavanda, il basilico e un sottofondo di crema pasticciera. In bocca, invece, si scopre una bolla fine e persistente, ma soprattutto un perfetto equilibrio tra tutte le componenti del vino. Ottimo come aperitivo, grazie alla sua personalità, è in grado di accompagnare con classe tutto un pranzo.

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!

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