

# GAVI FONTANAFREDDA

## ГАВИ ФОНТАНАФРЕДДА



**Вино белое сухое**

**Аппелласьон:** Gavi DOCG

**Сорта винограда:** 100% Кортезе

**Содержание алкоголя:** 12%

В 1858 году первый король Италии - Витторио Эмануэле Второй купил хозяйство Фонтанафредда с целью производить здесь Бароло, известное в ту пору, как «король вин» и «вино королей». На протяжении более чем полутора веков хозяйство прошло через периоды расцвета и кризиса, и в 2008 году винодельня была приобретена Оскаром Фаринетти (основателем эногастрономического проекта «Eataly»), что повлекло за собой качественный рывок в развитии компании.

В настоящее время вина Фонтанафредда представлены во всем мире, прежде всего, в постоянно растущей сети «Eataly», насчитывающей 10 площадок в Италии, 13 в других странах: США, Японии, Турции, ОАЭ, Южной Кореи, Бразилии, Германии, а также России. Каждая десятая бутылка Бароло, продаваемая в мире, является Бароло от Фонтанафредда.

Фонтанафредда – хозяйство, владеющее 100 га виноградников, является крупнейшим в Пьемонте.

### Терруар:

Территория произрастания Кортезе находится прямо под Лигурийскими Апеннинскими горами. Почвы: песчано-мергелевые.

### Винификация и выдержка вина:

Ферментация дикими дрожжами при контролируемой температуре (20°C); вино выдерживается в стальных чанах в течение 4 – 5 месяцев, затем 2 месяца в бутылке.

На винодельне практикуется снижение использования диоксида серы – в среднем ее количество сокращено на 40%, чем это разрешается законом.



### Оценки и рейтинги:

James Suckling'15 – 91 балл;

Decanter WWA'16 – 86 баллов.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Светло-соломенный с зеленоватыми отблеском.

**Аромат:** Деликатный нос с нотами белых цветов и свежих фруктов (преимущественно лимонов и зеленых яблок).

**Вкус:** Свежее, хорошо сбалансированное вино с гармоничной кислотностью.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с различными салатами, морепродуктами и блюдами из рыбы.

Температура подачи: 8-10°C.