

GAVI DI GAVI FONTANAFREDDA

ГАВИ ДИ ГАВИ ФОНТАНАФРЕДДА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Gavi DOCG

Сорта винограда: 100% Кортезе

Содержание алкоголя: 12,5%



В 1858 году первый король Италии - Витторио Эмануэле II 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.

Линейка “The stripes”/ “Полоски” – представляет флагманские вина хозяйства, на бутылках которых отражены цвета, в которые окрашены здания винодельни.

Терруар:

Виноградники Роверето и окрестности. Почвы: песчаные с высокой долей мергеля.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация дикими дрожжами при низкой температуре 18°C (85% в стали, 15% в барриках). Выдержка 2-3 месяца перед разливом.

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;

Wine Spectator'15 – 87 баллов;

Decanter World Wine

Awards'16 – 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный с зеленоватыми отблеском.

Аромат: Выразительные ноты белых цветов, ванили, лимона, лилий и горьких яблок.

Вкус: Элегантное, хорошо сбалансированное вино с продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с различными закусками и салатами, морепродуктами и блюдами из рыбы. Температура подачи: 8-10°C.