

BOLLA CIAO BRUT FONTANAFREDDA

БОЛЛА ЧАО БРЮТ ФОНТАНАФРЕДДА



Вино белое игристое брют

Аппелласьон: Alta Langa DOCG

Сорта винограда: Пино Неро, Шардоне

Содержание алкоголя: 12%

Содержание сахара: 9,4 г/л

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. Каждая десятая бутылка Бароло, продаваемая в мире, является Бароло от Фонтанафредда.

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

Терруар:

Виноградники располагаются в регионе Альта Ланга (вокруг городков Альба и Асти) на высотах 400 – 600 метров над уровнем моря; южной и юго-западной экспозиции.

Почвы – белая глина с прослойками песка и мергеля.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают вручную в небольшие корзины по 20 кг и доставляют на винодельню. Здесь ягоды деликатно прессуют. Ферментация проходит в стальных чанах при низкой температуре (18-20 °С), по ее окончании, вино выдерживается на осадке до весны, затем производится ассамбляж. Весной вино разливают по бутылкам, где и будет проходить вторичное брожение. Вино выдерживается на осадке в течение 30 месяцев в погребе.



Оценки и рейтинги:

Mundus Vini'17 – Золотая Медаль



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-соломенный.

Аромат: Тонкие ноты акациевого мёда, спелых белых персиков, грейпфрута и базилика.

Вкус: Легкий пикантные ноты раскрываются в продолжительный сладковатый финал.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно на аперитив, с легкими салатами и блюдами из нежирного мяса.

Температура подачи: 8 - 10 °С.