

ALTA LANGA EXTRA BRUT FONTANAFREDDA

АЛТА ЛАНГА ЭКСТРА БРЮТ ФОНТАНАФРЕДДА



Вино белое игристое экстра брют

Аппелласьон: Alta Langa DOCG

Сорта винограда: Пино Неро, Шардоне

Содержание алкоголя: 12%

Содержание сахара: 4,8 г/л



В 1858 году первый король Италии - Витторио Эмануэле II купил хозяйство Фонтанафредда с целью производить здесь Бароло, известное в ту пора, 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.

«Alta Langa Extra Brut» производится с 1940 года - одно из вин, сотворивших историю компании Фонтанафредда.

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 части вина проходит в стальных чанах при низкой температуре (18-20 °С), для другой части - в барриках, расположенных в подземной части винодельни, при температуре не более 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. Выдержка на осадке составляет 3 года.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный.

Аромат: Ноты мёда и специй, с легкими оттенками жаренных орехов и хлебного мякиша.

Вкус: Хорошо сбалансированное вино, освежающее вино с продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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

Температура подачи: 8 - 10 °С.