

# CONTESSA ROSA BRUT ROSE FONTANAFREDDA КОНТЕССА РОЗА БРЮТ РОЗЕ ФОНТАНАФРЕДДА



## Вино игристое розовое брют

**Аппелласьон:** Alta Langa DOCG

**Сорта винограда:** Пино Неро, Шардоне

**Содержание алкоголя:** 12%

**Остаточный сахар:** 6 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.

«Contessa Rosa» названо в честь графини Розы Верчеллана, возлюбленной короля Витторио Эмануэле II.

Для изготовления этого кюве был внедрен новый метод использования Бароло 1967 года урожая в качестве экспедиционного ликера.

### 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 и выдержка на осадке в течении 30 месяцев.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Светло-розовый.

**Аромат:** Нотки цветков апельсина, граната, померанца и чернослива, с тонкими нотками имбиря, мускатного ореха, лаванды, базилика и едва уловимые оттенки заварного крема.

**Вкус:** Прекрасный баланс кислотности, минеральное вино с тонкими цитрусовыми оттенками.

### Гастрономические рекомендации:

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

Температура подачи: 8 - 10 °С.