

BRICCOTONDO LANGHE ARNEIS FONTANAFREDDA БРИККОТОНДО ЛАНГЕ АРНЕИС ФОНТАНАФРЕДДА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Langhe DOC.

Сорт винограда: 100% Арнеис.

Содержание алкоголя: 13%.

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 Корее, 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 сорта Арнеис находятся в Пьемонте в зонах Ланге и Роеро. Система подвязки Гийо 4000-5000 лоз на га. Винограднике на высоте 200-350м. н.у.м.. Почвы глинистый мергель и известково-песчаные.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную в маленькие ящики и немедленно отправляется на винодельню. Ягоды подвергаются мягкому отжиму. Сок после этого поступает в терморегулируемые ёмкости из нержавеющей стали, где – после охлаждения запускается брожение при пониженной температуре 18°C. В после брожения, вино хранится при температуре 5°C, чтобы избежать яблочно-молочного брожения. Вино вызревает на тонком осадке в стали 4-5 месяцев при низкой температуре, чтобы усложнить ароматическую сложность и полноту вкуса. После холодной стабилизации, вино разливается.



Органолептические характеристики:

Цвет: интенсивный, соломенно-желтый с зеленоватыми бликами.

Аромат: букет вызывает в воображении корзину экзотических фруктов, тона спелой груши, цветков боярышника, немного оттенков меда и акации.

Вкус: мягкий, сладковатый и приятно обволакивающий полость рта, с хрустящей свежестью и средним, по долготе ощущения, послевкусием.

Гастрономические рекомендации: это отличный аперитив. Вино также идеально сочетается с рыбными закусками, ризотто и пастами с морепродуктами. Температура подачи: 8-10°C.