

ALTA LANGA DOCG

EXTRA BRUT



Pinot Nero e
Chardonnay



Santo Stefano Belbo, Castino,
Borgomale e Lequio Berria



Argille bianche
intervallate da
sabbie calcaree



400-600 slm



Colline con esposizione
sud e sud-ovest



Guyot
4.500 ceppi/ha



Fine agosto,
inizio settembre



12% vol



6-8 °C



0,75 L - 1,5 L - 3 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'uva raccolta in cassette da 20 chili circa viene direttamente versata in pressa per una spremitura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene immesso in serbatoi termocondizionati per la decantazione statica. Il mosto limpido a questo punto viene suddiviso in due aliquote: una parte effettua la fermentazione in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura (18-20 °C); l'altra parte viene immessa in barriques dove effettua la fermentazione in cantine interrato ad una temperatura massima di 20 °C. Il vino al termine della fermentazione in barriques viene mantenuto a contatto delle fecce fini fino in primavera.

A questo punto viene realizzata la cuvée unendo i vini provenienti dalle due fermentazioni. Nel mese di maggio il vino affronta una seconda fermentazione, quella in bottiglia, seguita da un processo di maturazione sui lieviti, nell'ambiente fresco, buio e protetto delle cantine, in ossequio alle più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Ottenuto dalla vinificazione di uve che, grazie all'altitudine, maturano con lentezza in modo da produrre aromi molto particolari, è sboccato dopo un periodo di affinamento sui lieviti di almeno tre anni. Lo spumante versato nel calice presenta un

colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il perlage è finissimo e molto persistente. I profumi di grande intensità e complessità ricordano con prevalenza il miele millefiori e le spezie, la frutta secca tostata e la crosta di pane. In bocca si avverte la struttura del Pinot Nero che ben si sposa con la fragranza dello Chardonnay. Il retrogusto, lungo e persistente, richiama sensazioni fresche e sapide.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma soprattutto - per la sua indiscussa personalità - rappresenta un modo eccellente per accompagnare con classe tutte le portate.



ALTA LANGA DOCG

EXTRA BRUT



Pinot Nero and
Chardonnay



Santo Stefano Belbo, Castino,
Borgomale e Lequio Berria



White clay
alternated with
calcareous marl



400-600 slm



Vineyards facing
South and South-West



Guyot
4.500 palnts/ha



End of August,
beginning of September



12% vol



6-8 °C



0,75 L - 1,5 L - 3 L

TECHNICAL PROFILE

The grapes are picked into boxes holding around 20 kilos each, and delivered to the winery. Here they immediately undergo gentle, delicate pressing, followed by static in heat-conditioned tanks. The clear must is then divided into two parts, the first of which ferments in stainless steel tanks at a low temperature (18-20° C), while the other goes into barriques to ferment in underground cellars at a maximum temperature of 20° C. When the wine in wood has finished its fermentation, it is left on the lees until spring. Then the two lots are blended. A second fermentation takes place in the bottle in May,

following which the wine matures on its yeasts in the cool, dark surroundings of the cellar, in keeping with the strictest rules governing the production of Classic Method Sparkling Wine.

TASTING NOTES

This is one of the sparkling wines which have made the history of Fontanafredda, produced on the estate since the 1940s. Made from grapes grown at an altitude that allows them to ripen slowly, producing very particular aromas, it matures on the lees for at least three years prior to dégorgement. In the glass, its straw-yellow colour is tinged with green, and it has a very

persistent perlage. Very intense and complex on the nose, its bouquet conjures up mainly wildflower honey and spices, with hints of toasted nuts and breadcrumbs. The structure of Pinot Noir shows through on the palate, merging beautifully with the fragrance of the chardonnay. Long, lingering finish, with fresh, savoury sensations.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, with its unquestionable personality it is above-all a great way of accompanying all courses with class.

