LA CUVEÉ

ALTA LANGA
DOCG

Questo Alta Langa esprime a pieno la tradizione spumantistica del basso Piemonte, dove trovano dimora Pinot Nero e Chardonnay. Affina per almeno 30 mesi sui propri lieviti e riporta sempre il millesimo. La grande finezza ed il sapore intenso ed equilibrato rendono l'Alta Langa una bollicina elegante e persistente.

Pinot Nero, Chardonnay	400-600m s.l.m	Settembre-Ottobre	0,75L
Alta Langa Albese e Astigiana	Sud, Sud-ovest	12% vol	
Argille bianche intervallate da strati di sabbie e marne calcaree	Sistema: guyot 4.500 ceppi/ha	6-8 °C	

NOTE TECNICHE

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. Effettuata la separazione dalle fecce inizia la fermentazione in serbatoi di acciaio a bassa temperatura (18-20 °C). Il vino al termine della fermentazione viene mantenuto a contatto delle fecce fini fino in primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo i vini dei diversi crus selezionati. 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, che dopo almeno 30 mesi di affinamento prenderà la denominazione di Alta Langa.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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 30 mesi. 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 è lungo e persistente con 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.

FONTANAFREDDA S.r.l. - Via Alba, 15 - Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Ph. +39 0173.626.100 - Fax +39 0173.613.471 - www.fontanafredda.it - clienti@fontanafredda.it

FONTANAFREDDA
Fondata dal 1° Re d'Italia nel 1858

LA CUVEÉ

ALTA LANGA
DOCG

This Alta Langa fully expresses the sparkling wine tradition of lower Piedmont, where the following find their home.Pinot Noir and Chardonnay. It ages for at least 30 months on its lees and always carries the vintage. The great finesse and the intense and balanced flavor make Alta Langa an elegant and persistent bubbly.

Pinot Nero, Chardonnay	400-600m a.s.l.m	September - October	0,75L
Langhe from Alba and Asti	South, south-west	12% vol	
White clay, separated by layers of sand and limey marl	System: guyot 4.500 plants/ha	6-8 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: the grapes are harvested into crates with a capacity of about 20 kg and then poured directly into the press, where they are delicately and softly crushed. The must obtained is transferred to temperature-controlled tanks where static decanting takes place. The clear must then ferments in stainless steel tanks at a low temperature (18 - 20°C). When fermentation is complete, the wine is kept on the fine lees until spring. At this point the Cuvée (or blend) is created, uniting the wines that comes from different selected crus. In May the wine undergoes a second fermentation, in the bottle, followed by a period of time maturing in contact with the yeasts, in the cool, dark and protected environment of the cellars, in observance of the strict rules that govern the production of "Spumante Metodo Classico".

TASTING NOTES

Obtained from the vinification of grapes which, thanks to the altitude at which they are grown, ripen slowly, producing very particular aromas, this wine is disgorged after maturing on lees for at least 30 months. The sparkling wine poured into the glass is straw yellow in colour with greenish highlights, and with very fine and persistent bubbles. Its highly intense and complex aromas are particularly reminiscent of wild flower honey and spices, roasted nuts and crusty bread.

PAIRINGS

An ideal aperitif but above all, thanks to its undisputed personality, an excellent way to elegantly accompany a meal from start to finish.

FONTANAFREDDA S.r.l. - Via Alba, 15 - Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Ph. +39 0173.626.100 - Fax +39 0173.613.471 - www.fontanafredda.it - clienti@fontanafredda.it

FONTANAFREDDA
FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858