













VIGNA GATINERA

ALTA LANGA DOCG
RISERVA 72 MESI
BLANC DE NOIR PAS DOSÉ BRUT NATURE



Lo storico Alta Langa di Fontanafredda "Vigna Gatinerà" viene prodotto seguendo poche ma fondamentali regole che lo rendono unico. Uvaggio della stessa parcella e 100% Pinot nero. Prodotto in un numero limitato di bottiglie le quali vengono degorgiate in 4 riprese: si inizia a 72 mesi, poi 84, 96 ed infine 108. Ciò permette al vino di esprimere al meglio le proprie qualità: di anno in anno, con un affinamento sempre più lungo sui lieviti, lo stesso millesimo potrà regalare emozioni diverse. "Vigna Gatinerà", l'Alta Langa che puoi degustare sia in orizzontale che in verticale.

 100 % Pinot Nero	 Fine agosto, inizio settembre	 350 slm	 0,75 L 1,5 L - 3 L
 Guyot 4.300 ceppi/ha	 Argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree	 Collina con esposizione est	 2,5 g/l
 Serralunga d'Alba	 12% vol	 8-10 °C	 72 mesi

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. Il mosto limpido a questo punto viene suddiviso in due aliquote. Una parte effettua la fermentazione in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura (16-17 °C). L'altra parte viene immessa in barriques dove effettua la fermentazione in cantine interrato. 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lo spumante versato nel calice presenta un colore biondo dorato con riflessi verdi. Il perlage è finissimo e molto persistente. I profumi di grande intensità e complessità, ricordano con

prevalenza la frutta a polpa bianca come la pesca e la pera, la frutta secca tostata e il pane fresco. In bocca si avverte la grande struttura tipica del pinot nero che ben si combina con la dolcezza della schiuma e la freschezza dell'acidità. Il retrogusto lungo e persistente con sensazioni sapide e speziate.

ABBINAMENTI













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

VIGNA GATINERA

ALTA LANGA DOCG
RISERVA 72 MESI
BLANC DE NOIR PAS DOSÉ BRUT NATURE



The historical Fontanafredda's Alta Langa "Vigna Gatinerà" is produced by following just a few but fundamental rules, which make it unique. 100% Pinot noir from the same land lot, "Vigna Gatinerà" is made in a limited amount of bottles, which are disgorged in 4 steps: We start at 72 months, then 84, 96 and finally 108. This kind of handling makes the best out of it: in fact, year after year, thanks to a longer rest on the yeasts the same wine will express itself differently. "Vigna Gatinerà" is the Alta Langa wine that you can enjoy horizontally or vertically.

	Pinot Nero 100 %		End of August, beginning of September		350 slm		0,75 L 1,5 L - 3 L
	System: guyot 4.300 plants/ha		White clay with layers of chalky sand		Hillside facing East		2,5 g/l
	Serralunga d'Alba		12% vol		8-10 °C		72 months

TECHNICAL PROFILE

The grapes are harvested in the vineyard into 20-kg crates, and taken to the winery where they immediately undergo soft, delicate pressing. The resulting must is transferred into heat-conditioned tanks for static decantation. The clear must is then divided into two lots: one is left to ferment in stainless steel tanks at a low temperature (16-17 °C), while the other goes into barriques to ferment in underground cellars. 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

In the glass its golden colour with green highlights is accompanied by a very fine and persistent perlage. Deep, complex aromas conjure up white-fleshed fruit, such as peaches and pears, along with toasted nuts and fresh bread. The

great structure of pinot noir combines nicely on the palate with the sweet mousse and crisp acidity. A long, lingering aftertaste features luscious, spicy sensations.

PAIRINGS

Wonderful aperitif, but above-all - on account of its undisputed personality - an excellent, classy match for all dishes.