VIGNA GATINERA

ALTA LANGA
DOCG
BLANC DE NOIR PAS DOSÈ BRUT NATURE
RISERVA 96 MESI

Lo storico Alta Langa di Fontanafredda "Vigna Gatinera" viene prodotto seguendo poche ma fondamentali regole che lo rendono unico. 100% Pinot nero di un'unica parcella. 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 Gatinera", l'Alta Langa che puoi degustare sia in orizzontale che in verticale.

100 % Pinot Nero	350 s.l.m	Fine agosto, inizio settembre	0,75 L 1,5 L - 3 L
Diano d'Alba	Est	12% vol	2,5 g/l
Argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree	Sistema: guyot 4300 ceppi/ha	8-10 °C	96 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 interrate. 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 di 96 mesi 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, il miele, la frutta a polpa bianca, la frutta secca e pane tostato. 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 rendendolo allo stesso tempo vibrante ma cremoso. 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.

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

VIGNA GATINERA

ALTA LANGA
DOCG
BLANC DE NOIR PAS DOSÈ BRUT NATURE
RISERVA 96 MESI

The historical Fontanafredda's Alta Langa "Vigna Gatinera" is produced by following just a few but fundamental rules, which make it unique. 100% Pinot noir from the same land lot, "Vigna Gatinera" 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 differenlty. "Vigna Gatinera" is the Alta Langa wine that you can enjoy horizontally or vertically.

100 %
Pinot Nero

Diano d'Alba

White clay with layers of chalky sand

350 a.s.l

East

System: guyot
4.300 plants/ha

End of August, beginning of September

12,5% vol

8-10 °C

0,75 L
1,5 L - 3 L

2,5 g/l

96 months

TECHNICAL PROFILE

Vinification: 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 for 96 months 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

Poured into the glass, presents a golden blond colour with green reflections. The perlage is very fine and very persistent. The aromas of great intensity and complexity are reminiscent of honey, white-fleshed fruit, dried fruit and toasted bread. In the mouth, one senses the great structure typical of pinot noir that combines well with the sweetness of the foam and the freshness of the acidity, making it at once vibrant but creamy. The aftertaste is long and persistent with savoury and spicy sensations.

PAIRINGS

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

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