

Fontanafredda Alta Langa Brut Limited Edition

Italia / Piemonte / Alta Langa



Høyoppløselig bilde



Fontanafredda er en italiensk vinprodusent fra Piemonte. Fontanafredda var opprinnelig det kongelige jaktstøttet til Kong Victor Emmanuel av Sardinia, som senere ble det samlede Italias første konge. Kongen kjøpte jaktstøttet i 1858 som en gave til sin elskerinne "la Bela Rusin", som han utnevnte til grevinne av Mirafiori og Fontanafredda. Fontanafreddas historie som vinprodusent startet først i 1878 med deres sønn, greven av Mirafiori. I dag er vinstøttet én av de mest anerkjente produsenter av Barolo-viner, som kun bruker druer av kontrollert opprinnelse (DOC/DOCG). Selskapets vingårder dekker ca. 100 hektar og det dyrkes druer som Nebbiolo, Barbera, Dolcetto og Moscato. Som én av de viktigste produsentene i Langhe-regionen, er de én av de første som konverterer alle sine egne vingårder til økologisk landbruk (f.o.m. årgang 2018). For Fontanafredda er naturvennlig landbruk en livsstil som innebærer å sette seg inn i plantens livssyklus og verdsette den som et levende vesen, så vel som å eliminere bruken av alle unødvendige kjemikalier.

Alta Langa DOCG er en appellasjon i Piemonte for tørr musserende vin, laget på "metodo classico" (tradisjonell Champagne-metode). Vinrankene til Fontanafredda sin Bolla Ciao er plassert mellom 400 og 600 meter over havet og har en ideell syd-østlig eksponering. Jordsmonnet består av kalkstein, leire og sand, noe som gir fordelaktige vekstforhold for Pinot Noir og Chardonnay.

Type	Musserende
Klassifikasjon	Alta Langa DOCG
Produsent	Fontanafredda
Årgang	2019
Druetyper	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Vinifikasjon	Tradisjonell metode. 25% av vinen gjæres og ligger med bunnfallet på brukte eikefat i 6 måneder.
Lagring	3 år på bunnfall før degorsjering.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 4,5 g/l Syre: 7,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Lys gul farge med svakt grønnskjær. Aromaer av sitrusfrukt, hvit fersken, honning og toast. En fruktig og fyldig, tørr musserende vin, med bra mousse og en frisk syre i finish med hint av mandel.
Serveringstemperatur	6-8° C
Passer til	Utmerket som aperitiff, men fungerer også ypperlig til retter som skalldyr, sushi og koldtbord. Bør også prøves til parmesan!
Webseite	www.fontanafredda.it

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	2143801	4293148	kr. 229,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg	53243 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Bevi per ogni momento