

Fontanafredda Contessa Rosa Alta Langa

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.

De fleste druene høstes i kasser á ca. 20 kg. og helles deretter i pressen hvor de blir skånsomt knust. En del Pinot Noir presses og forblir med skallkontakt i temperaturstyrte tanker ved 10° C i 12-24 timer. Resten av mosten gjøres i ståltank ved lav temperatur (18-20° C) og når gjæringen er ferdig, ligger vinen på gjærcellene til våren. I mai gjennomgår vinen en annengangs gjæring i flasken etterfulgt av en modningsperiode i kontakt med gjæren, i kjølige og mørke kjellere (Classic Champagne Method Sparkling Wine).

Type	Musserende
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Fontanafredda
Årgang	2017
Druetyper	70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay
Vinifikasjon	Tradisjonell metode med dosage av Barolo fra 1967
Lagring	3 år på bunnfall før degorsjering.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 5,8 g/l Syre: 7,24 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	En myk rosa farget musserende vin. Dufter av appelsin blomst, granateple, bitre appelsiner og svarte plommer, avsluttes med ingefær, muskatnøtt, lavendel, basilikum og vanilje. Boblene er fine og vedvarende i munnen med balansert syre. Mineralisk med en sitruspreget avslutning.
Serveringstemperatur	10-12° C
Passer til	Utmerket som aperitiff, ypperlig til skalldyr, fisk, lyst kjøtt og ost.
Webseite	www.fontanafredda.it

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	7929301	5332564	kr. 399,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

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
Ready for every moment