

## Fontanafredda

# Bolla Ciao DOCG Brut – Alta Langa



**Uve:** pinot nero – chardonnay

**Zone di produzione:** Alta Langa Albese e Astigiana

**Esposizione e altitudine:** altitudine compresa tra i 400 ed i 600 m s.l.m. con esposizione sud e sud-ovest

**Tipologia del terreno:** i terreni sono costituiti da argille bianche intervallate da strati di sabbie e marne calcaree

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità dell'impianto:** 4.500 ceppi/ha

**Epoca di vendemmia:** settembre

**Grado alcolico:** 12% vol

**Temperatura di servizio:** 6-8° C

**Formati disponibili (litri):** 0,75 – 1,5 – 3

**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, quindi avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura (18-20° C). Il vino, al termine della fermentazione, viene mantenuto a contatto delle fecce fino in primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo i vini dei diversi crus selezionati. In primavera, 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.

**Scheda organolettica:** La cuvée è effettuata con un sapiente assemblaggio di cru situati ad un'altezza media di 500 m s.l.m. che garantiscono un vino fresco e fruttato. Il periodo di affinamento mai inferiore ai 30 mesi conferisce la giusta complessità aromatica. Il colore è giallo paglierino con i riflessi verdi. Il profumo ricorda il miele, la pesca a polpa bianca, il pompelmo ed il basilico. In bocca il vino è sapido con una bolla avvolgente ed un finale dolce e lungo.

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, ma soprattutto – per la sua indiscussa personalità – rappresenta un modo eccellente per accompagnare tutte le portate.

