

Fontanafredda

Contessa Rosa Rosé – Alta Langa



Uve: pinot nero - chardonnay

Zona di produzione: Langa albese e astigiana

Esposizione e altitudine: altitudine compresa tra i 400 e i 650m slm 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: 5.000 ceppi/ha

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Grado alcolico: 12% vol

Temperatura di servizio: 6-8 °c

Formati disponibili (litri): 0,75

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: la maggioranza dell'uva è raccolta in cassette da 20 chili circa e viene direttamente versata in pressa per una spremitura soffice e delicata. Una parte dell'uva pinot nero viene pigiata e lasciata a contatto con le bucce in serbatoi termocondizionati a 10 °C per 12-24 ore.

Al termine della macerazione avviene la regolare pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene immesso in serbatoi termocondizionati per la decantazione statica. I mosti effettuano la fermentazione in serbatoi inox di acciaio a bassa temperatura (18-20 °C) ed al termine della fermentazione il vino 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.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Contessa Rosa rappresenta il vero spirito di Fontanafredda: dedicato alla contessa Rosa Vercellana, la "Bela Rusin" questo spumante prodotto da uve coltivate in altitudine esprime l'unione della freschezza aromatica e della complessità del grande vino Barolo.

Per questa cuvée si è infatti deciso di intraprendere un nuovo percorso studiando un liquer d'expédition con il Barolo 1967. Il risultato è uno spumante dal colore rosa tenue con riflessi buccia di cipolla. Il profumo ricorda aromi di fiore d'arancio, la frutta del melograno del chinotto e la prugna nera, per terminare con il ginger, la noce moscata la lavanda, il basilico ed un sottofondo di crema pasticcera.

In bocca la bolla è fine e persistente e l'acidità è in equilibrio con la nota dolce. Una sensazione minerale e sapida termina con un retrogusto di agrumi.

ABBINAMENTI

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

