











CONTESSA ROSA ROSÉ

ALTA LANGA
DOCG



 <p>Pinot Nero, Chardonnay</p>	 <p>Inizio Settembre</p>	 <p>400-650 slm</p>	 <p>0,75 L</p>
 <p>Sistema: guyot 5.000 ceppi/ha</p>	 <p>Argille bianche, sabbie e marne calcaree</p>	 <p>Sud, Sud-ovest</p>	
 <p>Langa Albese e Astigiana</p>	 <p>12% vol</p>	 <p>6-8 °C</p>	

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: 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. I mosti effettuano la fermentazione in serbatoi inox di acciaio a bassa temperatura (18-20 °C) ed al termine 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, in bottiglia, seguita da un processo di 48 mesi di maturazione sui lieviti, nell'ambiente fresco, buio e protet-

to delle cantine, in ossequio alle più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Contessa Rosa rappresenta il vero spirito di Fontanafredda: dedicato alla Contessa Rosa Vercellana, conosciuta come "Bela Rusin", questo spumante, prodotto con uve cresciute ad altitudini elevate, esprime l'unione di freschezza aromatica e complessità, tipiche digrandi vini come il Barolo. Per la creazione di questa cuvée, è stato messo a punto un nuovo metodo, utilizzando una liqueur d'expédition contenente alcune gocce di Barolo DOC 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 pasticceria. 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 grazie alla sua indiscussa personalità, rappresenta soprattutto un modo eccellente per accompagnare con classe tutte le portate.

CONTESSA ROSA ROSÉ

ALTA LANGA
DOCG



Pinot Nero,
Chardonnay



Sistema: guyot
5.000 ceppi/ha



Langa Albese
and Astigiana



Beginning
of September



White clay alternated
with layers of sand
and calcareous marl



12% vol



400-650m asl



South to
South-West



6-8 °C



0,75 L

TECHNICAL PROFILE

Vinification: most of the grapes are harvested into crates with a capacity of about 20 kg and then poured directly into the press, where they are delicately and softly crushed. Part of the Pinot Noir is crushed and left on skins in temperature-controlled tanks at 10 °C for 12-24 hours. After maceration, it undergoes soft-pressing as usual. The must obtained is transferred to temperature-controlled tanks where static decanting takes place. The must ferments in stainless steel tanks at a low temperature (18 - 20 °C) and when the fermentation is complete, the wine is kept on the fine lees until spring. This is when the cuvée is created, uniting the wines from the two fermentation processes. In

May the wine undergoes a second fermentation, in the bottle, followed by a period of 48 months of maturing in contact with the yeasts, in the cool, dark and protected environment of the cellars, in observance of the strict rules that govern the production of "Spumante Metodo Classico" (Classic Method Sparkling Wine).

TASTING NOTES:

Contessa Rosa represents the true spirit of Fontanafredda: named after Countess Rosa Vercellana, known as "Bela Rusin", this sparkling wine, made from grapes grown at high altitudes, expresses the union of aromatic freshness and complexity of the great wine Barolo. A new method has been undertaken for the creation of this

cuvée, using an expedition liqueur with 1967 Barolo. The result is a soft pink coloured sparkling wine with onion-shaded highlights. The perfume is reminiscent of the scent of orange blossom, pomegranate, chinotto orange and black plums, terminating with ginger, nutmeg, lavender, basil and background of custard. The sparkle is fine and persistent in the mouth and the acidity is balanced with a sweet note. A mineral, savoury tasting sensation ends with a citrusy aftertaste.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, but its personality makes it, above all, an excellent way of accompanying all courses of a meal with class.

CONTESSA ROSA ROSÉ

ALTA LANGA
DOCG



Pinot Nero,
Chardonnay



Système: guyot
5.000 ceppi/ha



Langa Albese
et Astigiana



Début septembre



Argile blanche,
sable et marne calcaire



12% vol



400-650 slm



Sud - Sud Est



6-8 °C



0,75 L

TECHNICAL PROFILE

Vinification: La plupart des raisins sont récoltés dans des caisses d'environ 20 kg, puis versés directement dans la presse où ils sont délicatement écrasés. Une partie du pinot noir est foulée et laissée en contact avec les peaux en cuves thermo conditionnées à 10° pendant 12-24h.

Une fois la macération terminée, vient un pressage léger. Après macération, il subit un pressage doux comme d'habitude. Le mout fermente en cuves inox (18-20°) puis, le vin est maintenu au contact des lies jusqu'au printemps. C'est là que naît la cuvée en unissant les deux vins provenant des deux fermentations. Au mois de mai le vin subit une seconde

fermentation en bouteille, suivi d'un processus de maturation sur levures, dans un endroit frais, sombre et à l'abri en cave, en suivant les règles les plus rigoureuses de la méthode classique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Contessa Rosa représente le vrai esprit de Fontanafredda: nommé ainsi en hommage à la Comtesse Rosa Vercellana, connue sous le nom de "Bela Rusin", ce vin pétillant fait à partir de raisins poussant en haute altitude, exprime l'union entre l'aromatique fraîcheur et la complexité d'un excellent Barolo blanc. Une nouvelle méthode a été élaborée pour la création de cette cuvée,

utilisant une liqueur de Barolo 1967. Pétillant à la couleur rosée aux reflets de peaux d'oignons. Le parfum rappelle les arômes de fleur d'oranger, la grenade et la prune, pour terminer par le gingembre, la noix de muscade le basilic et la crème pâtissière. En bouche la bulle est fine et persistante, et l'acidité est équilibrée avec une touche sucrée. Une sensation minérale et sapide avec un arrière gout d'agrumes.

ACCORDS METS VINS

Idéal à l'apéritif, mais grâce à son indiscutable personnalité, il est un excellent accompagnement pour tous les plats.