













VIGNA GATINERA

ALTA LANGA DOCG
RISERVA 72 MESI
BLANC DE NOIR PAS DOSÉ BRUT NATURE



Lo storico Alta Langa di Fontanafredda "Vigna Gatinerà" viene prodotto seguendo poche ma fondamentali regole che lo rendono unico. Uvaggio della stessa parcella e 100% Pinot nero. Prodotto in un numero limitato di bottiglie le quali vengono degorgiate in 4 riprese: si inizia a 72 mesi, poi 84, 96 ed infine 108. Ciò permette al vino di esprimere al meglio le proprie qualità: di anno in anno, con un affinamento sempre più lungo sui lieviti, lo stesso millesimo potrà regalare emozioni diverse. "Vigna Gatinerà", l'Alta Langa che puoi degustare sia in orizzontale che in verticale.

	100 % Pinot Nero		Fine agosto, inizio settembre		350 slm		0,75 L 1,5 L - 3 L
	Guyot 4.300 ceppi/ha		Argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree		Collina con esposizione est		2,5 g/l
	Serralunga d'Alba		12% vol		8-10 °C		72 mesi

NOTE TECNICHE

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. Il mosto limpido a questo punto viene suddiviso in due aliquote. Una parte effettua la fermentazione in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura (16-17 °C). L'altra parte viene immessa in barriques dove effettua la fermentazione in cantine interrato. Il vino al termine della fermentazione in barriques 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lo spumante versato nel calice presenta un colore biondo dorato con riflessi verdi. Il perlage è finissimo e molto persistente. I profumi di grande intensità e complessità, ricordano con

prevalenza la frutta a polpa bianca come la pesca e la pera, la frutta secca tostata e il pane fresco. In bocca si avverte la grande struttura tipica del pinot nero che ben si combina con la dolcezza della schiuma e la freschezza dell'acidità. Il retrogusto lungo e persistente con sensazioni sapide e speziate.

ABBINAMENTI

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