

## Fontanafredda

# Vigna Gatinera Brut Alta Langa



**Uve:** pinot nero

**Zona di produzione:** comune di Serralunga d'Alba

**Esposizione e altitudine:** vigneto situato in posizione di collina con esposizione est

**Tipologia del terreno:** terreno costituito da argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità dell'impianto:** 4.300 ceppi/ha

**Epoca di vendemmia:** fine agosto, inizio 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. Il mosto limpido a questo punto viene suddiviso in due aliquote. Una parte effettua la fermentazione in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura (18-20° C). L'altra parte viene immessa in barriques dove effettua la fermentazione in cantine interrato ad una temperatura massima di 20 gradi. 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.

**Scheda organolettica:** 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.

