

Fontanafredda Alta Langa Brut

Italia / Piemonte / Alta Langa

Fontanafredda er en italiensk vinprodusent fra Piemonte. Fontanafredda var opprinnelig det kongelige jaktstøttet til Kong Victor Emmanuel av Sardinia, som senere ble det samlede Italias første konge. Kongen kjøpte jaktstøttet i 1858 som en gave til sin elskerinne "la Bela Rusin", som han utnevnte til grevinne av Mirafiori og Fontanafredda. Fontanafreddas historie som vinprodusent startet først i 1878 med deres sønn, greven av Mirafiori. I dag er vinstøttet én av de mest anerkjente produsenter av Barolo-viner, som kun bruker druer av kontrollert opprinnelse (DOC/DOCG). Selskapets vingårder dekker ca. 100 hektar og det dyrkes druer som Nebbiolo, Barbera, Dolcetto og Moscato. Som én av de viktigste produsentene i Langhe-regionen, er de én av de første som konverterer alle sine egne vingårder til økologisk landbruk (f.o.m. årgang 2018). For Fontanafredda er naturvennlig landbruk en livsstil som innebærer å sette seg inn i plantens livssyklus og verdsette den som et levende vesen, så vel som å eliminere bruken av alle unødvendige kjemikalier.



Type	Musserende
Klassifikasjon	Alta Langa DOCG
Produsent	Fontanafredda
Årgang	2019
Druetyper	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Vinifikasjon	Druene høstes i esker av ca. 20 kilo og helles derfra direkte i pressen. Druemosten legges i termokondisjonerte tanker for statisk dekantering, og sendes deretter til gjæring i tanker av rustfritt stål ved lav temperatur (18-20° C). På slutten av gjæringen holdes vinen i kontakt med bunnfallet til våren. Vinen gjennomgår så en annengangs gjæring i flasken, etterfulgt av en modningsprosess på bunnfall, i kjølige, mørke og beskyttede kjellere.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 8,1 g/l Syre: 6,88 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Farge: Lys gul. Nese: Fruktig, lett utviklet aroma med innslag av epler, nougat, gule pærer, lyst brød og sitrus. Smak: Fruktig, veldig frisk med innslag av epler, nøtter, gule pærer, kjeks og sitrusskall.
Serveringstemperatur	8-10° C
Passer til	Som aperitiff og til fiskeretter. Fantastisk til reker, kreps, hummer o.l.
Webside	www.fontanafredda.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13368101	5875307	kr. 234,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment