











V I A D E L S A L E

LANGHE
DOC



Tra l'alta Langa e il Mare della Liguria si snoda la famosa "via del sale" dove tra valichi e tornanti, sin dal Medioevo, i mercanti e i contadini transitavano per gli scambi commerciali collegando la Liguria al cuneese e attraversando la Langa più alta. Il Langhe Bianco Via del Sale è un vino capace di scavalcare i confini, unendo bassa e alta Langa grazie alle uve di diversa provenienza che donano struttura e profumi. Un vino in grado di invecchiare a lungo, mantenendo sapidità e mineralità. Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda.

	Vitigni bianchi autoctoni ed internazionali		400 - 800 m s.l.m		Settembre		0,75 L
	Colline di Langa		Ovest, Sud - Ovest		13/13,5 % vol		
	Marne calcaree e sabbia		Sistema: guyot 4.000 ceppi/ha		8 °C		

NOTE TECNICHE

Vinificazione: il mosto ottenuto da una soffice pressatura viene immediatamente separato dalle bucce e raffreddato, per essere lasciato a decantare in modo naturale. Successivamente la parte limpida viene separata tramite travaso dai depositi più grossolani e messa a fermentare a temperatura controllata tra i 15 e 17°C. Un anno di permanenza sulle proprie fecce fini prepara il vino per l'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ottenuto si presenta colore giallo paglierino con lievi riflessi verognoli profumo intenso con note floreali alternate a note di macchia mediterranea. Al palato è equilibrato, fresco, minerale di ottima persistenza. Da giovane, il profumo ricco e pieno offre intense sensazioni floreali e fruttate, sviluppando con il tempo le note classiche di miele, acacia e frutta esotica.

ABBINAMENTI











Eccellente come aperitivo servito fresco. Perfetto anche con gli antipasti leggeri e a base di pesce, paste e risotti.

V I A D E L S A L E

LANGHE
DOC



Between the high Langa and the Ligurian Sea there is the famous "salt road" where, between passes and hairpin bends, since the Middle Ages, merchants and farmers used to trade, connecting Liguria to Cuneo and crossing the highest Langa. Langhe Bianco Via del Sale is a wine capable of crossing borders, combining low and high Langa thanks to grapes of different origins that give structure and aromas. A wine able to age for a long time, maintaining flavor and minerality. Horizontal and soft stripes, historical and distinctive traits that characterise the origin, provenance and savoir-faire of Fontanafredda.

	Indigenous and international white varieties		400 - 800 m a.s.l.		September		0,75 L
	Langhe Hills		West, South - West		13/13,5 % vol		
	Marly soil packed with lime and sand		System: guyot 4.000 plants/ha		8 °C		

TECHNICAL NOTES

Vinification: after soft crushing, the must is immediately separated from the skins and refrigerated, followed by static clarification.

Subsequently, the clear part is separated by racking from the deposits and fermented at a controlled temperature between 15 and 17°C. One year of resting on its fine lees prepares the wine for bottling.

TASTING NOTES

The carefully - performed wine - making process brings out the best in this bright straw-yellow colored wine. When young, its full, rich bouquet is flowery and intensely fruity, lingering on the nose, while with the passing of time it develops the classical overtones of honey, acacia and exotic fruit. It has a full, well-balanced taste, with good body and persistence.

PAIRINGS

It's great as aperitif. But it is also ideal with fish-based hors-d'oeuvres, light starters, risottos and pasta dishes.