

CONTESSA ROSA ROSÉ

ALTA LANGA DOCG
RISERVA 60 MESI



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.

	Pinot Nero, Chardonnay		Inizio Settembre		400-650 slm		0,75 L
	Sistema: guyot 5.000 ceppi/ha		Argille bianche, sabbie e marne calcaree		Sud, Sud-ovest		
	Langa Albese e Astigiana		12,5% vol		6-8 °C		

NOTE TECNICHE

Vinificazione: L'uva pinot nero viene refrigerata a una temperatura di 12 gradi e immessa intera nella pressa dove sosta per circa 12/13 ore. Al termine della macerazione avviene una soffice pressatura e il mosto ottenuto sosta in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 5/6 gradi per 24 ore prima di essere travasato. A questo punto viene innescata la fermentazione.

Il vino viene mantenuto a contatto delle proprie fecce fini sino alla primavera successiva, e nel mese di Maggio, affronta una seconda fermentazione, in bottiglia, seguita da un processo di maturazione di 60 mesi sui lieviti, nell'ambiente fresco, buio, e protetto 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, il frutto 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 pasticcera. 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
RISERVA 60 MESI



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.

	Pinot Nero, Chardonnay		Start of September		400-650 slm		0,75 L
	Sistema: guyot 5.000 plants/ha		White clay, sand and calcareous marl		South, south west		
	Langa Albese e Astigiana		12,5% vol		6-8 °C		

TECHNICAL NOTES

Vinification: The pinot noir grapes are chilled to a temperature of 12 degrees and placed whole in the press where they macerate for about 12/13 hours. At the end of maceration, a soft pressing takes place and the must obtained remains in steel tanks at a temperature of 5/6 degrees for 24 hours before being transferred.

At this point, alcoholic fermentation starts. The wine is kept in contact with its fine lees until the following spring and around the month of May it undergoes a second fermentation, in the bottle, followed by a 60-month maturation process on the yeasts, in a cool, dark, protected environment of the cellars, in accordance with the strictest rules of the

Metodo Classico 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 back-

ground 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
RISERVA 60 MESI



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.

	Pinot Nero, Chardonnay		Début septembre		400-650 slm		0,75 L
	Système : guyot 5 000 vignes/ha		Argiles blanches, sables et marnes calcaire		Sud, Sud-Ouest		
	Langa Albese et Astigiana		12,5% vol		6-8 °C		

NOTES TECHNIQUES

Vinification: Les raisins de pinot noir sont refroidis à une température de 12 degrés et placés entiers dans le pressoir où ils macèrent pendant environ 12/13 heures. A la fin de la macération, un pressage doux a lieu et le moût obtenu repose dans des cuves en acier à une température de 5/6 degrés pendant 24 heures avant d'être soutiré. A ce stade, la fermentation alcoolique est déclenchée et dure environ un mois à une température variant entre 15 et 17 degrés. Le vin reste ensuite en contact avec ses lies fines jusqu'au printemps suivant et, vers le mois de mai, il subit une seconde fermentation, en bouteille, suivie d'un processus de maturation de 60 mois sur les lies, dans

l'environnement frais, sombre et protégé des caves, conformément aux règles les plus strictes du Metodo Classico des vins mousseux.

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 goût d'agrumes.

ACCORDS METS VINS

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