

165°

HUNDRED SIXTY FIVE

ALTA LANGA DOCG

BRUT

METODO CLASSICO



La bollicina del 165° compleanno di Fontanafredda nasce da uve 100% Pinot Nero in sole 4338 bottiglie, sboccate dopo 105 mesi sui lieviti. In occasione di questo speciale compleanno, la bottiglia dell'Alta Langa Hundred Sixty Four riporta un'originale stampa litografica della tenuta di Fontanafredda, che è stata digitalizzata e riprodotta con una serigrafia in bianco diretta su vetro e impreziosita da foglia oro. La stampa raffigura la tenuta tra il 1900 e il 1918 in uno dei momenti di massimo splendore, durante la sua più grande espansione commerciale contando 200 dipendenti e più di 40 famiglie residenti nel villaggio.



100 %
Pinot Nero



S. Stefano Belbo,
Castino, Borgomale
e Lequio Berria



Argille bianche
con strati di
sabbie e marne
calcaree



200-600m slm



Sud, Sud-ovest



Sistema: guyot
5.000 plants/ha



inizio settembre



12% vol



6-8 °C



0,75 L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: ottenuto dalla vinificazione di uve che grazie all'altitudine maturano con lentezza in modo da produrre aromi molto particolari, è sboccato dopo un periodo di affinamento sui lieviti almeno 7 anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lo spumante versato nel calice presenta un colore giallo oro con riflessi verdi. Il *perlage* è finissimo e molto persistente. I profumi di grande intensità e complessità, ricordano con prevalenza il miele millefiori e le spezie, la frutta secca tostata, e la crosta di pane. In bocca si avverte la struttura del pinot nero. Il retrogusto lungo e persistente con sensazioni fresche e sapide.

ABBINAMENTI

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

165°

HUNDRED SIXTY FIVE

ALTA LANGA DOCG
BRUT
METODO CLASSICO



The sparkling wine of Fontanafredda's 164th birthday comes from 100% Pinot Nero grapes in only 4338 bottles, disgorged after 105 months on the lees. On the occasion of this special birthday, the bottle of Alta Langa Hundred Sixty Four shows an original lithographic print of the Fontanafredda estate, which has been digitized and reproduced with a white silk-screen printed directly on glass and embellished with gold leaf. The print portrays the estate between 1900 and 1918 in one of its heydays, during its largest commercial expansion, counting 200 employees and more than 40 families residing in the village.



100 %
Pinot Nero



S. Stefano Belbo,
Castino, Borgomale
e Lequio Berria



Mainly calcareous
soil



400-600m asl



South and
South-west



System: guyot
4.500 plants/ha



Beginning of
September



12% vol



6-8 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: Obtained from grape grapes which thanks to altitude mature slowly in the way to produce very particular aromas, it brokes out after a period of aging on yeasts at least 7 years.

TASTING NOTES

Sparkling wine poured into a glass has a golden yellow color with green reflections. The pérlage is very fine and very persistent. The scents of great intensity and complexity recall honey and spices, toasted dried fruits, and bread crust. In the mouth, the pinot nero structure is felt. The long and persistent aftertaste with fresh and sapid feelings.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, with its unquestionable personality, it is above-all a great way of accompanying all courses with class.