



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

AMPELIO

Elegante, fine, pulito e schietto

La foglia con il volto di una donna rappresenta l'umanizzazione dell'**ampeliografia**. Lo studio della vite è in grado di **elevare vini e territori**, proprio come la ricerca dietro il nostro Ampelio.

NOTE TECNICHE

L'uva raccolta a mano viene riposta in piccole cassette e inserita intera direttamente nella pressa, in modo che la buccia sia conservata al meglio. Dopo la pressatura soffice, il mosto ottenuto viene conservato per circa 24 ore in vasche di acciaio, depositando così tutte le parti solide più grossolane e consentendo al prodotto una maggiore limpidezza. Dopo 24-36 ore viene innescata la fermentazione ad opera di lieviti indigeni e verso la metà di questa, parte del mosto (70%) viene travasato in botti di legno (rovere francese da 5 hl di capacità). L'affinamento si protrae fino a primavera inoltrata ed è periodicamente sottoposto a bâtonnage, per far sì che la maggior parte delle sostanze nobili contenute nelle cellule di lievito vengano cedute al vino. Terminato il periodo di affinamento, le due frazioni, sia quella contenuta nell'acciaio che apporta la parte più floreale e fresca, sia quella contenuta nel legno, caratterizzata dalla morbidezza, si uniscono per dare vita al blend finale. Verso metà estate il vino è pronto per essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'assaggio fa emergere un aroma complesso ma fresco, fruttato, intenso, piacevolmente fumé. Il gusto è sapido, dritto, armonico e di lunga persistenza. Grazie al microclima del terroir da cui proviene la sapidità è accentuata, mentre il grado alcolico non rimane elevato. Con il passaggio in tonneaux conserva meravigliosamente gli aromi primari che si accentuano nel tempo. È infatti in grado di esprimersi al meglio dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia, e possiede stoffa e nerbo per conservarsi a lungo.

ABBINAMENTI

Ottimo abbinamento dall'aperitivo, lo Chardonnay è un ideale compagno per tutte le portate. Per la sua cremosità si accompagna perfettamente con i tipici formaggi a pasta molle della tradizione piemontese, la sua morbidezza si sposa con piatti a base di pollo, come la tradizionale Cesar Salad messicana e indubbiamente la sua rotondità esalta i frutti di mare, come con i gamberi siciliani di Mazara del Vallo o piatti a base di pesce, come il filetto di merluzzo norvegese.

TERROIR

Il suolo è di tipo **argilloso-calcareo** con un'origine sedimentaria e marina, e deriva dall'antico bacino terziario piemontese. La formazione è di Lequio, caratterizzata da un'alternanza tra strati di **marna argillosa** e, in misura minore, di **sabbia**.

Il suolo risulta quindi limoso, con una discreta percentuale di argilla e sabbia e decisamente calcareo. Queste peculiarità giocano un ruolo fondamentale nel trattenere l'umidità e rispondere adeguatamente al bisogno di riserva di acqua durante i periodi di stress idrici.

Il clima è di tipo **continentale** con influenza marina, caratterizzato da un'importante escursione termica tra giorno e notte, e spesso accompagnato da temperature invernali piuttosto basse che permettono il persistere della coltre nevosa, mentre le estati possono essere estremamente calde. La particolarità di Castino, il quale raggiunge un'altitudine di più di 500 m s.l.m., è l'essere **esposto al Marin**, vento che regala a questa collina l'influenza mite del mare.

