
18 58
FONTANAFREDDA
Fondata dal 1° Re d'Italia nel 1858
DERTHONA
LA LEPRE
Papagena
FONTANAFREDDA
Marin
Langhe
Riesling
AMPELIO
Langhe
Chardonnay
VAL DI TANA
Roero Arneis
Cortem
Gavi
SoleRosé
Langhe
Rosato
Moncucco
Moscato d'Asti
SERRALUNGA D'ALBA
ITALIA
VINI FINI
pura consistenza di sottile spessore

FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

LA LEPRE

Una tradizione langarola: tenace e versatile, divertente e fresco

Il nome la "La Lepre", è dovuto ai piccoli animali dalle orecchie lunghe che popolano questa vigna di Diano D'Alba, che si interseca con le colline dell'MGA Fontanafredda. Questo vino rappresenta la tradizione langarola, famoso per il consumo quotidiano, resistente al tempo e custode della biodiversità delle Langhe, qui si esprime in tutta la sua ricchezza e pienezza di gusto, mantenendo la florealità tipica della varietà d'uva.



NOTE TECNICHE

L'uva fermenta in tini di legno per il 56% a grappolo intero, così come raccolti dalla vite, la restante parte di mosto pigia diraspato (44%) viene vinificato in tini di acciaio inox a 28-30° C con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione polifenolica. La fermentazione prosegue fino ad esaurimento degli zuccheri alla temperatura controllata di 25-26° C. L'affinamento della prima parte (grappolo intero) avviene in grandi botti di rovere di Slavonia e della seconda parte (mosto pigia diraspato) in cemento. Dopo circa 6 mesi vengono unite le due frazioni, a cui segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di colore rosso intenso, con riflessi viola. Grazie al suo terroir, si avverte immediatamente un eccezionale profilo fruttato di mora, lampone e ciliegia con un accenno di spezia. In bocca i tannini pieni ed avvolgenti conferiscono sensazioni di volume e rotondità. L'acidità ben in equilibrio con le sensazioni fruttate dona persistenza e sapidità al lungo retrogusto. Versatile, divertente, fresco.

ABBINAMENTI

Capace di esaltare i piatti tipici del territorio dove nasce, come la bagna cauda o il vitello tonnato, questo vino è ottimo in compagnia di primi piatti come gli agnolotti del plin o il risotto al pomodoro. Ideale con secondi piatti leggeri a base di carne bianche con erbe aromatiche e con piatti vegetariani mediterranei, dalla parmigiana di Melanzane o la moussaka greca, alla ratatouille francese. Compagno ideale formaggi freschi e pasta morbida, ma anche di piatti internazionali come i ravioli al vapore o il Tandoori chicken, tipica portata della cucina indiana.

TERROIR

Il vigneto sorge su un promontorio di Diano d'Alba, che si interseca tra le colline dell'MGA Fontanafredda, nel cuore di Serralunga d'Alba, uno tra i più antichi del territorio di origine Serravaliana. Nel particolare, nell'MGA Fontanafredda, si nota la presenza consistente di Marne di Sant'Agata Fossili nel settore nord, incluso il versante che ricade in Comune di Diano d'Alba, dove nasce la Lepre. Qui Il clima è continentale, grazie alla presenza delle Alpi Marittime che determinano escursioni termiche intense tra le stagioni.

Il suolo contiene un buon tenore in calcare, argilla e sabbie grossolane: quest'ultimo rende il terreno sciolto e gli conferisce sofficità e grande permeabilità. Data la loro origine marina, i terreni vitati sono piuttosto poveri di sostanza organica, ma ricchi in sali minerali.



DOLCETTO

LA LEPRE

FONTANAFREDDA

SERRALUNGA D'ALBA