FONTANAFREDDA

Fondata dal 1° Re d'Italia nel 1858

VINI FINI

pura consistenza di sottile spessore

FONTANAFREDDA

Fondata dal 1° Re d'Italia nel 1858

MARNE BRUNE

Fine, espressivo che rappresenta il suo territorio

La foglia di Ginkgo Biloba è l'emblema della resistenza e del legame con la natura, il fossile rappresenta la **storicità** e la **composizione dei suoli**, le "marne brune" tipici della parte finale delle Langhe e di tutto il Roero, dalle quali proviene.

NOTE TECNICHE

L'uva fermenta in vasche di acciaio inox, alternando strati di mosto pigia diraspato (al 50%) ad uva a grappolo intero per il restante 50%, così come raccolti dalla vite, a una temperatura controllata (24-28°C) per un periodo medio di 12-15 giorni, per poi terminare la fermentazione dopo la pressatura per altri 4-5 giorni. L'affinamento inizia in grandi botti di rovere di slavonia per 6-10 mesi, tranne una piccola porzione che affina in anfora di terra cotta per esaltare le caratteristiche del suolo, e termina in bottiglia per almeno due mesi. Il vino raggiunge il suo apice dalla primavera successiva e rimane pienamente godibile in costante evoluzione per i seguenti 5-10 anni dopo la vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sin da giovane presenta un bouquet meraviglioso e pieno di sorprese: i tannini setosi permettono a questo vino di esprimere tutte le tipiche qualità del nebbiolo. Grazie al suo terroir, si avverte immediatamente un eccezionale profilo fruttato con un accenno di spezia. Più avanti nella sua vita, il colore diviene rosso granato, con delicate sfumature mattone, e il suo profumo si approfondisce, con tracce di fiori appassiti, come rose e, soprattutto, gerani. In bocca è profondo e morbido, nonché speziato e ben bilanciato, con un tannino vibrante con una grande persistenza sul finale. Durante la sua vita il denominatore comune è e sarà sempre la grande piacevolezza e il grande equilibrio dato dal contesto territoriale in cui nasce.

ABBINAMENTI

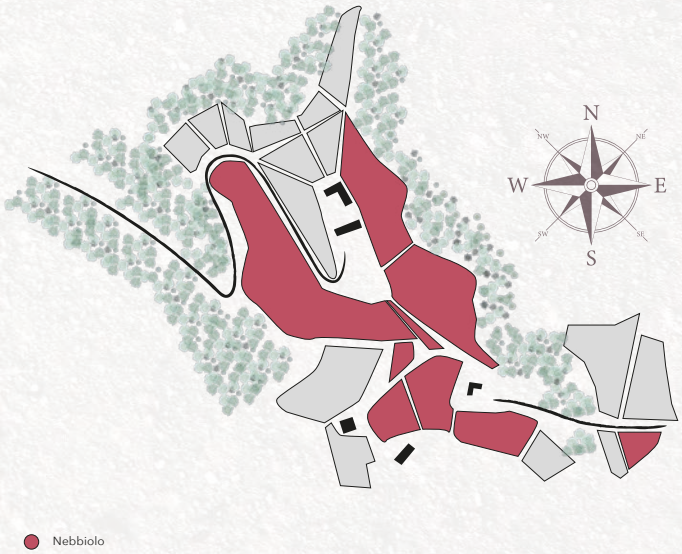
Capace di esaltare i prodotti tipici del territorio dove nasce, come il Tartufo d'Alba, questo vino è ottimo in compagnia di secondi piatti di carne, come il bollito piemontese o le tipiche Emapanadas argentine. Compagno ideale di salumi e formaggi di media stagionatura, ma anche di primi piatti, come le famose lasagne alla Bolognese.

.

TERROIR

Il suolo è di tipo **marnoso-arenario**, con presenza di **Marne di Sant'Agata** alternate a arenarie di Diano d'Alba. Vi è la prevalenza di arenarie e rocce sedimentarie di origine marina, e un buon tenore in calcare, argilla e sabbie grossolane, elemento quest'ultimo che 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**. Si presentano terreni dalle caratteristiche differenti: con sedimenti sabbioso-ghiaiosi continentali, con sedimenti sabbioso-marini e con sedimenti argilloso-marini.

Dal punto di vista climatico, questa parte finale di Langa al confine con il Roero è considerata una zona **semi-arida** in quanto, nonostante abbia una quantità di precipitazioni simili alla Langa, avendo un terreno composto da sottili strati marnosi alternati a quelli sabbiosi, le riserve idriche che si vengono a formare hanno una durata solo temporanea. Il clima può esser classificato come **continentale**, con scarse precipitazioni in quanto la maggior parte di esse si hanno da fine ottobre a febbraio, e sono fondamentali per l'aumento delle riserve del sottosuolo, necessarie per lo sviluppo vegetativo della vite di maggio e giugno. Anche le precipitazioni nevose invernali costituiscono un importante rifornimento idrico per i vigneti. Inoltre, la presenza delle Alpi Marittime (in particolare del Monviso) porta ad **escursioni termiche** molto importanti.



NEBBIOLO D'ALBA

Marne Brune

VIGNETI BIANCARDI