

CONTESSA ROSA ROSÉ

ALTA LANGA
DOCG



Pinot Nero -
Chardonnay



Langa Albese e Astigiana



Argille bianche,
sabbie e marne
calcaree



400-650 slm



Sud/Sud-ovest



Sistema: guyot
5.000 ceppi/ha



Inizio Settembre



12% vol



6-8 °C



0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Una parte dell'uva pinot nero viene pigiata e lasciata a contatto con le bucce in serbatoi termocondizionati a 10 °C per 12-24 ore. Al termine della macerazione avviene la regolare pressatura soffice. I mosti effettuano la fermentazione in serbatoi inox di acciaio a bassa temperatura (18-20 °C) ed al termine il vino viene mantenuto a contatto delle fecce fini fino in primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo i vini provenienti dalle due fermentazioni. Nel mese di maggio il vino affronta una seconda fermentazio-

ne, in bottiglia, seguita da un processo di maturazione sui lieviti, nell'ambiente fresco, buio e protetto delle cantine, in ossequio alle più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Spumante dal colore rosa tenue con riflessi buccia di cipolla. Il profumo ricorda aromi di fiore d'arancio, la frutta 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



Pinot Nero -
Chardonnay



Langa Albese
and Astigiana



White clay alternated
with layers of sand
and calcareous marl



400-650 slm



South to South-West



Sistema: guyot
5.000 ceppi/ha



Beginning of September



12% vol



6-8 °C



0,75 L

TECHNICAL PROFILE

Vinification: most of the grapes are harvested into crates with a capacity of about 20 kg and then poured directly into the press, where they are delicately and softly crushed. Part of the Pinot Noir is crushed and left on skins in temperature-controlled tanks at 10°C for 12-24 hours. After maceration, it undergoes soft-pressing as usual. The must obtained is transferred to temperature-controlled tanks where static decanting takes place. The must ferments in stainless steel tanks at a low temperature (18 - 20°C) and when the fermentation is complete, the wine is kept on the fine lees until spring. This is when the cuvée is created, uniting the wines from the two fermentation processes. In

May the wine undergoes a second fermentation, in the bottle, followed by a period of maturing in contact with the yeasts, in the cool, dark and protected environment of the cellars, in observance of the strict rules that govern the production of "Spumante Metodo Classico" (Classic Method 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 background 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.

