

gusto

novità in cantina

Già Vino

LANGHE DOC rosso

FONTANAFREDDA, LA STORICA

TENUTA PIEMONTESE NELLE LANGHE DEL BAROLO, MANTIENE FEDE AL SUO CREDO CHE L'HA VISTA, NEGLI ANNI, CERCARE DI ASSECONDERE L'EVOLUZIONE DEI MERCATI E DEL GUSTO DEI CONSUMATORI, OPERANDO PUR SEMPRE NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE: UNA FILOSOFIA PRODUTTIVA CHE LA CASA DI SERRALUNGA D'ALBA RIBADISCE IN OGNI OCCASIONE CON GRANDE FERMEZZA. QUESTA VOLTA PROPONE AL MERCATO UNA NOVITÀ ASSOLUTA DEL VINO PIEMONTESE: UN LANGHE ROSSO GIOVANISSIMO, PROPOSTO A POCO PIÙ DI DUE MESI DALLA RACCOLTA, QUINDI FRUTTO DELL'ULTIMA VENDEMMIA, DESTINATO A RIVOLUZIONARE IL CONCETTO STESSO DI VINO DI QUALITÀ E CON UN NOME ACCATTIVANTE E CURIOSO: "Già".

"GIÀ SI PROPONE COME VINO INTELLIGENTE E TRASVERSALE, IL VINO DAVVERO PER TUTTI, DA CONSUMARE AL RISTORANTE O A CASA DURANTE I PRANZI IN FAMIGLIA O NELLE CENE TRA AMICI NEI TANTI MOMENTI CONVIVIALI. UN VINO DALLA STRAORDINARIA LEGGEREZZA: CON SOLTANTO 11 GRADI DI ALCŒOL, RAPPRESENTA IL VINO A PIÙ BASSA GRADAZIONE DI TUTTA LA D.O.C. LANGHE.

UVE: BARBER, DOLCETTO, NEBIOLO

ZONA DI PRODUZIONE: LANGHE

TIPOLOGIA TERRENO: MARNOSI,

RICCHI DI SABBIE E MARNE CALCAREE

VENDEMMIA: SETTEMBRE

GRADO ALCOLICO. 11% VOL

www.fontanafredda.it

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: RUBINO CON RIFLESSI VIOLETTI.

AROMI: INTENSO, FRUTTATO E PERSISTENTE.

GUSTO: ARMONICO E VELLUTATO.

ABBINAMENTO: ANTIPASTI CALDI, PRIMI PIATTI, VERDURE

E CARNI NON TROPPO ELABORATE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 C



Vignetti

TRENTINO SUPERIORE DOC MARZEMINO D'ISERA

DALL'UNIONE DI DI **CANTINA D'ISERA** E L'AZIENDA AGRICOLA RUGGERO DE TARZAL L NUOVO MARZEMINO D'ISERA, CHE RAPPRESENTA L'ECCELLENZA DEL TERRITORIO, È LA PRIMA ESPRESSIONE DELL'ASSOCIAZIONE STORICI PRODUTTORI DI MARZEMINO.

DUE AZIENDE STORICHE PER IL PRODOTTO MARZEMINO VERO SIMBOLO DI QUALITÀ DEL TERRITORIO.

IL NOME, VIGNETTI, INUSUALE ED ORIGINALE ALLO STESSO TEMPO, È STATO RIPRESO DAL TOPONIMO DELLA LOCALITÀ RIPORTATA IN MAPPA CATASTALE DEL 1854, STORICAMENTE CONOSCIUTA COME ZONA ALTAMENTE VOCATA ALLA COLTIVAZIONE DELLE UVE DI QUESTO ANTICO VITIGNO

VINIFICATO IN ACCIAIO PER 15 MESI, RIMANE DAI 6 AI 9 MESI IN BOTTIGLIA.

VENDEMMIA 2008

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,80% VOL.

ZUCCHERI 1,8 G/L

ACIDITÀ TOTALE 5,3 G/L

PRODUZIONE: 5000 BOTTIGLIE.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: ROSSO RUBINO.

AROMI: PROFUMO INTENSO E DELICATO CON SENTORE DI VIOLA MAMMOLA.

GUSTO: PIENO, ARMONICO, EQUILIBRATO, FINE, ESALTATO DA UN LUNGO PERIODO DI AFFINAMENTO.

ABBINAMENTO: PRIMI PIATTI CON SUGHI DI FUNGHI, CARNI BIANCHE E ROSSE NON ARRICCHITE DA ECCESSIVI AROMI, SALUMI O INSACCATI CALDI O FREDDI

TEMPERATURA DI SERVIZIO DEGUSTARLO A 16/18° C

www.cantinedisera.it