

1 6 6 °

H U N D R E D S I X T Y S I X

ALTA LANGA DOCG
BRUT
METODO CLASSICO



La bollicina del 166° compleanno di Fontanafredda nasce da uve 100% Pinot Noir e trascorre almeno 48 mesi sui lieviti. In occasione di questo speciale compleanno, la bottiglia dell'Alta Langa Hundred Sixty Six riporta un'originale stampa litografica della tenuta di Fontanafredda, che è stata digitalizzata e riprodotta con una serigrafia in bianco diretta su vetro e impreziosita da foglia oro. La stampa raffigura la tenuta tra il 1900 e il 1918 in uno dei momenti di massimo splendore, durante la sua più grande espansione commerciale contando 200 dipendenti e più di 40 famiglie residenti nel villaggio.



Pinot Nero



Castino, Borgomale
e Lequio Berria



Argille bianche
con strati di
sabbie e marne
calcaree



400-600m slm



Sud, Sud-ovest



Sistema: guyot
5.000 plants/ha



agosto



12% vol



6-8 °C



0,75 L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: ottenuto dalla vinificazione di uve che grazie all'altitudine maturano con lentezza in modo da produrre aromi molto particolari, è sboccato dopo un periodo di affinamento sui lieviti almeno 4 anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lo spumante versato nel calice presenta un colore giallo oro con riflessi verdi. Il pérlage è finissimo e molto persistente. I profumi di grande intensità e complessità, ricordano con prevalenza il miele millefiori e le spezie, la frutta secca tostata, e la crosta di pane. In bocca si avverte la struttura del pinot nero. Il retrogusto lungo e persistente con sensazioni fresche e sapide.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma soprattutto - per la sua indiscussa personalità - rappresenta un modo eccellente per accompagnare con classe tutte le portate.

1 6 6 °

H U N D R E D S I X T Y S I X

ALTA LANGA DOCG
BRUT
METODO CLASSICO



Fontanafredda's Alta Langa 166th comes from 100% Pinot Noir grapes, and is aged for at least 48 months on its own lees. For this special birthday, the Alta Langa Hundred Sixty Six shows an original lithograph print of the Fontanafredda estate, which has been digitalised and reproduced with a direct-to-glass white silkscreen and embellished with gold leaf. The print portrays the estate between 1900 and 1918 in one of its heyday, during its greatest commercial expansion counting 200 employees and more than 40 families inhabiting the village.



Pinot Noir



Castino, Borgomale
e Lequio Berria



Mainly calcareous
soil



400-600m asl



South and
South-west



System: guyot
4.500 plants/ha



August



12% vol



6-8 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: Obtained from grapes which, thanks to a great altitude, mature slowly, in order to produce very particular aromas, followed by a period of aging on its lees at least 4 years.

TASTING NOTES

Golden yellow color with green reflections. The *pérlage* is very fine and very persistent. The scents of great intensity and complexity recall honey and spices, toasted dried fruits, and bread crust. In the mouth you can feel the structure of the Pinot Noir. A persistent long finish, fresh and sapid feelings.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, with its unquestionable personality, it is above-all a great way of accompanying all courses with class.