

Fontanafredda Lancia la Linea “Vini Fini”

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Giugno 2024



Fontanafredda presenta “Vini Fini”, pura consistenza di sottile spessore. Un nuovo e ricercato approccio verso la terra volto a valorizzare nel concetto, nel gusto e nel vestito l’unicità del patrimonio vinicolo delle **Langhe** attraverso la celebrazione di sette parcelle di terroir con una precisa identità. Due i **vini** attualmente disponibili: il **Langhe Chardonnay Ampelio 2022** e il **Nebbiolo d’Alba Marne Brune 2022**.

Nuovi e antichi metodi di vinificazione eseguiti con gusto, cura e precisione nei particolari per far emergere le caratteristiche dei suoli e dei microclimi, esaltando l’originalità e la purezza dei **vini**: dalla scelta dei legni, della terracotta e del cemento alle tempistiche di affinamento studiate per esaltare le caratteristiche peculiari di ogni

terroir. In bottiglia tradizionale, nel pieno rispetto della tradizione di **Langa**, sono due i primi protagonisti: il **Langhe Chardonnay Ampelio 2022** è un bianco vibrante, intenso e dall'aroma complesso mentre il **Nebbiolo d'Alba Marne Brune 2022** esalta il vitigno simbolo delle Langhe, valorizzando le peculiarità del suolo.

"Vini Fini pura consistenza di sottile spessore". Così **Fontanafredda**, storica azienda vitivinicola piemontese nata nel 1858 a opera dell'allora Re d'Italia **Vittorio Emanuele II**, sintetizza in poche e incisive parole la filosofia alla base del suo nuovo essere: un percorso attraverso sette vini alla scoperta delle numerose sfumature di un territorio conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Proseguendo nel solco tracciato dal manifesto "**Bosco Vigna**", Fontanafredda si pone l'obiettivo di mettere in risalto il territorio delle **Langhe** e preservarne il patrimonio a partire dalla terra, raccontando tutta l'unicità di sette diverse parcelle di un terroir unico. Anche l'etichetta diventa componente fondamentale di una storia raccontata sorso dopo sorso, dove ogni elemento iconografico narra lo stile e le peculiarità del singolo **vino**. Allo stesso modo, il contenitore rappresenta la tradizione attraverso l'utilizzo della borgognotta, iconica bottiglia simbolo delle Langhe. Il viaggio inizia con il **Langhe Chardonnay Ampelio 2022** e il **Nebbiolo d'Alba Marne Brune 2022**.

Langhe Chardonnay Ampelio 2022

Elegante, fine, pulito e schietto: questi gli aggettivi che maggiormente identificano il **Chardonnay Ampelio 2022**. In etichetta viene riportato il volto di una donna che prende forma a partire da una foglia di vite, a rappresentare l'umanizzazione dell'**ampelografia**: uno studio approfondito della vite e il rispetto delle sue caratteristiche sono in grado di elevare **vini** e territori, come nel caso di questo particolare bianco. Le **uve** vengono coltivate nelle vigne

di **Castino** per circa il 70% e per il 30% nel territorio di **Serralunga d'Alba**, su un suolo di tipo argilloso-calcareo esposto al **Marin**, vento che porta in dono l'influenza mite del mare. Croccantezza, verticalità e sapidità sono le caratteristiche uniche che vengono trasferite alla bottiglia dai terreni dell'**Alta Langa**: le uve del vigneto di Castino (610 metri s.l.m.), interessate da un peculiare microclima influenzato dall'altitudine e dal soffiare del Marin, vengono parzialmente fermentate in botti di rovere francese accuratamente selezionate da tre diverse foreste, per poi proseguire il processo di affinamento fino a primavera inoltrata, con un periodico **bâtonnage** in grado di garantire che la maggior parte delle sostanze nobili contenute nel lievito vengano cedute al **vino**. Al termine del periodo d'affinamento, le due frazioni (una contenuta in acciaio, più floreale e fresca, l'altra in legno, che apporta morbidezza) vengono unite a creare il **vino** finale. La degustazione fa emergere un aroma complesso e al contempo fruttato, intenso e piacevolmente fumé, in cui spiccano la nota sapida, la nettezza del gusto e una lunga persistenza. Il passaggio in tonneaux consente di conservare meravigliosamente gli aromi primari, che si accentuano nel tempo: è, infatti, in grado di esprimersi al meglio dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia, e possiede stoffa e nervo per invecchiare a lungo.

Nebbiolo d'Alba Marne Brune 2022

Il **Nebbiolo d'Alba Marne Brune** è un rosso fine ed espressivo, iconica rappresentazione del suo territorio. In etichetta campeggia una foglia di **Ginkgo Biloba**, simbolo di resistenza e del legame con la natura, accompagnata da un fossile, che sottolinea la storicità e la composizione dei suoli da cui il vino proviene, quelle "marne brune" tipiche della parte finale delle Langhe e di tutto il Roero: terreni poveri di sostanza organica, ricchi di sali minerali e interessati da scarse precipitazioni, necessarie per lo sviluppo vegetativo della vite. Per il **Nebbiolo d'Alba Marne Brune**

2022, **Fontanafredda** ha adottato un nuovo approccio alla vinificazione, come la fermentazione a grappolo intero e l'utilizzo di botti grandi di rovere di Slavonia accuratamente selezionate durante il processo d'affinamento, al quale si aggiunge un'anfora da 700lt in grado di esaltare le sensazioni sabbiose del terreno con successivo affinamento in bottiglia per almeno due mesi. Alla degustazione, il bouquet si presenta pieno di sorprese: i tannini setosi permettono a questo vino di esprimere tutte le qualità tipiche del **Nebbiolo**. Il profilo è fruttato, con un accenzo di spezia, e nel tempo si approfondisce con tracce di fiori appassiti, su tutti rosa e geranio. In bocca è un vino profondo e morbido, speziato e ben bilanciato, con una grande persistenza sul finale.