

BOSSI FEDRIGOTTI FOJANEGHE

Vign'Asmara Vigneti Delle Dolomiti Bianco IGT

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Trentino

GAMINTOJAS

[BOSSI FEDRIGOTTI](#)

APDOVANOJIMAI

90 balų Tom Cannavan

ISTORIJA

CONTI BOSSI FEDRIGOTTI šeima Trentino regione turi gilią ir turtingą istoriją, siekiančią beveik 600 metų, iš kurių net pusę (300 m.) istorija susijusi su vyndaryste. Pirmieji FEDRIGOTTI šeimos atsovai į krašą atsikėlė dar 1434 metais ir netrukus pradėjo vertis logistika vandens keliais. Tačiau XVII a., buvo įsigytas žemės plotas Fojaneghe, o pirmasis derlius nuskintas dar 1697 m. Vyninė savo galimybę ir 250 ha valdomo ploto pasiekė XVIII a., pradžioje. Šeimai priklausančiuose rūmuose lankėsi net pats Napoleonas.

BOSSI FEDRIGOTTI šeima yra persmelkta laikui nepavaldžių tradicijų, kurios atranda tinkamą dermę šalia veržlaus ir inovatyvaus požiūrio į vyndarystę. Grafas Federico Bossi Fedrigotti buvo pirmasis šalyje sukūręs Bordo vynuogių vynu, gerai žinomą Toskanoje kaip „*supertoskanietis*“. Nuo 2007 metų ši istorinė vyninė pradėjo bendradarbiauti su MASSI AGRICOLA ir taip dar labiau sustiprėjo Trentino regione.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Chardonnay*. Vynas brandinamas ažuolo statinėse siekiant sukurti papildomą kompleksškumą, šilkinę tekstūrą.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Intensyvaus aukso geltonumo vynas kvėpia nokiais bananais bei sirpiais baltais kaulavaisiais, sunkiomis baltomis gėlėmis, degintu skrebučiu, vanile. Burnoje vynas aksominės tekstūros, minkštos rūgšties, ilgo poskonio.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie ant griliaus keptos baltos mėsos, vištienos šviežių voveraičių ir grietinėlės padaže, *Carbonara* makaronų ir pusiau kietų sūrių, tokių kaip *Comte*.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

10-12 °C

