



# FONTANAFREDDA Ampelio

## Langhe Chardonnay DOC

### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Pjemontas

### GAMINTOJAS

[FONTANAFREDDA](#)

### APDOVANOJIMAI

### ISTORIJA

Kaip ir visi kiti geri dalykai pasaulyje, Fontanafredda vyninės pradžia gimė iš meilės, kuomet dar 1858 m., pirmasis Italijos karalius Vittorio Emanuele nupirko valdas savo mylimai moteriai. 1866 m., buvo įsigytas pirmasis vynuogynas Barolo apylinkėse, o per gerą dešimtmetį FONTANAFREDDA pradeda veikti visu pajėgumu prižiūrint daugiau nei 300 ha vynuogynų. 1886 m., pirmasis Barolo vynas nuplukdomas per Atlantą tolimosioms rinkoms ragauti. 1918 m., vyninė patiria didžiausią augimą tiek valdomose teritorijose, tiek gamyboje ir pardavimuose tačiau situacija pasikeičia kuomet beveik visą Senąjį žemyną užplūstą vyndmedžių šaknis naikinantis parazitas *phylloxera*. Tuo pat metu vyninė netenka didelės rinkos dalies kuomet Jungtinėse Amerikos valstijose prasideda „didžioji depresija“. Netrukus vyninę nusiperką Toskanos bankas.

Vyninės stabilumas grįžta kuomet 2008 m., ją įsigyja Oscar Farinetti ir Luca Baffico. Netrukus FONTANAFREDDA vėl atsiduria kritikų vertinimų spektre: 2012 m. Barolo La Rosa Wine Spectator atsiduria 100 geriausių vynų šimtuose; 2017 m. prestižinis žurnalas Wine Enthusiast paskelbia FONTANAFREDDA metų vynu.

### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Chardonnay*. *Chardonnay*vyno pasaulyje tapo universalia vynuogių veisle, tačiau vos per kelerius metus buvo galima pastebėti, kad vynmedžiai, sirpinantys šias uogas Langhe augimvietėse įgavo savitą charakterį: aromatą ir struktūrą. Vynas fermentuojamas naudojant atrinktas mieles. 70 % fermentacijos vyksta nerudijančio plieno talpose, o likusi dalis, mažose naujose ažuolo statinėse.

### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vynas kvepia citrinų šerbetu, keptais obuoliais medumi, jazminais ir imbieru. Burnoje vynas blotnus, aksominės tekstūros, vyne esantis salsvumas dar ryškiau atskleidžia vaisišką vyno paletę.

### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU



Derinti prie baltos mėsos patiekalų grietinėlės ir citrinų padaže,  
vištienos troškinių su grybais, kario su vištiena ir šafranu.

°C **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**

10-12°C