



FONTANAFREDDA Gavi del Comune di Gavi DOCG

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Pjemontas

GAMINTOJAS

[FONTANAFREDDA](#)

APDOVANOJIMAI

90 balų iš Wine Enthusiast

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 Boro 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 vynu šimtuose; 2017 m. prestižinis žurnalas Wine Enthusiast paskelbia FONTANAFREDDA metų vynu.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Cortese*. Vynas gaminamas iš *Cortese* vynuogių, užaugintų Rovereto miestelyje, Gavi komunoje. Netoliese krantus skalaujanti jūra bei ypatingas dirvožemis, sudarytas iš smėlio ir mergelio nuosėdų, suteikia vynuogėms subtilią aromatų paletę. Vynas fermentuojamas nerūdijančio plieno talpose žemoje temperatūroje. Nedidelė vynu dalis (iki 15proc.) fermentuojama ąžuole.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vynas kvėpia pievų gėlėmis, ramunėlėmis ir džiovintais abrikosais, pelkinėmis vingiorykštemis ir žaliomis kriaušėmis. Burnoje vynas aksominis, švelnios rūgšties ir ilgo finišo.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU



Tiekti prie baltos mėsos patiekalų grietinėlės ir grybų padaže, riebesnės žuvies, minkštų kreminių sūrių.

°C **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**

10-12°C