

Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba

Italia / Piemonte / Barolo



Høyoppløselig bilde



Fontanafredda er en italiensk vinprodusent fra Piemonte. Fontanafredda var opprinnelig det kongelige jaktstøt til Kong Victor Emmanuel av Sardinia, som senere ble det samlede Italias første konge. Kongen kjøpte jaktstøt i 1858 som en gave til sin elskerinne "la Bela Rusin", som han utnevnte til grevinne av Mirafiori og Fontanafredda. Fontanafreddas historie som vinprodusent startet først i 1878 med deres sønn, greven av Mirafiori. I dag er vinstøtten én av de mest anerkjente produsentene av Barolo-viner, som kun bruker druer av kontrollert opprinnelse (DOC/DOCG). Selskapets vingårder dekker ca. 100 hektar og det dyrkes druer som Nebbiolo, Barbera, Dolcetto og Moscato. Som én av de viktigste produsentene i Langhe-regionen, er de én av de første som konverterer alle sine egne vingårder til økologisk landbruk (f.o.m. årgang 2018). For Fontanafredda er naturvennlig landbruk en livsstil som innebærer å sette seg inn i plantens livssyklus og verdsette den som et levende vesen, så vel som å eliminere bruken av alle unødvendige kjemikalier.

Denne Barolo'en har fått sitt navn fra landsbyen hvor vinmarkene ligger. Vinmarkene befinner seg i en høyde på 300-400 meter og det fattige jordsmonnet består av sand og kalkholdig jord. 2014 årgangen begynte veldig fuktig med økte temperaturer i mai. Det så lenge bra ut, men haglbyger i juli i Barolo ødela for mange. Trolig en lett årgang med begrenset lagringspotensiale.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Barolo DOCG
Produsent	Fontanafredda
Årgang	2019
Druetyper	100% Nebbiolo
Vinifikasjon	Tradisjonell gjæring i ståltanker etterfulgt av malolaktisk gjæring.
Lagring	24 måneder på eik, hhv 12 mnd på barriques og 12 mnd på botte (store eikeliggere) etterfulgt av 12 måneder på flaske.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 2,0 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 15 - 20 år
Karakteristikk	Rubinnrød. Ren, aromatisk nese med toner av roser, vanilje, lær, eukalyptus og underskog. Kraftig på smak med faste tanniner, men samtidig elegant. Velbalansert med lang ettersmak.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Retter av lam, okse, vilt, kraftige kjøttretter samt modne oster.
Webseite	www.fontanafredda.it

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4715401	320747	kr. 429,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg	111940 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment