



Fontanafredda Barolo DOCG Proprietà in Fontanafredda

2018

La M.G.A. que da nombre a Fontanafredda, un anfiteatro de viñedos que forman parte de las 181 M.G.A.s que componen Barolo. Estamos a la entrada del municipio de Serralunga d'Alba, único por su finura y elegancia. Variedad de uva: Nebbiolo. Sistema de formación: Guyot. Superficie: 14,78 ha.

NOTAS TÉCNICAS

Fontanafredda es un cru que se extiende íntegramente dentro de nuestro Dominio. Esta parcela constituye una frontera entre suelos de origen helvético y tortoniano. El resultado es un suelo con características de transición, con margas arcillosas y capas de arena arcillosa. El proceso de vinificación tiene lugar en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada. Al final de la fermentación, el vino nuevo permanece en contacto con los orujos de uva durante aproximadamente un mes. Todo el proceso de envejecimiento tiene lugar en barricas de roble medianas y grandes durante dos años, seguido de doce meses en botella.

NOTAS DE CATA

El color es rojo granate moderadamente intenso con reflejos rubí. En nariz se percibe una rica presencia de aromas que recuerdan a pequeños frutos rojos y violetas. En boca, el vino es fresco con taninos gruesos y sedosos. El retrogusto a frutos rojos es largo y persistente.

MARIDAJES

Ideal con grandes platos de carne roja y quesos de media curación o curados, también puede constituir una agradable sobremesa.