



## Fontanafredda Barolo DOCG Riserva

2015

*Elaborado sólo en las mejores añadas, cuando la naturaleza supera la mano del hombre, seleccionando, según la tradición, solo las mejores uvas de los viñedos de la propiedad mejor expuestos históricamente. Envejecido durante al menos 62 meses.*

**NOTAS TÉCNICAS** Vinificación: la fermentación es tradicional: media-larga (15 días) en cubas de acero inoxidable con sombrero flotante a temperatura controlada (30-31° C). El mosto permanece en contacto con las pieles durante otros 15 días para optimizar la extracción de las sustancias polifenólicas y ayudar a iniciar la posterior fermentación maloláctica. Envejecimiento: un año en barricas de roble de Allier y dos años en barricas de roble de Allier o de Eslavonia. Tras una suave clarificación, el vino se embotella para un nuevo periodo de maduración en botella, cuya duración depende de las características de las añadas. El tiempo de crianza es siempre superior a 62 meses, de los cuales los 30 primeros en barricas de madera.

**NOTAS DE CATA** el Barolo "Riserva" es un vino que ofrece grandes emociones: desde el color, rojo granate intenso, con reflejos rubí. El aroma es claro e intenso, con notas de cereza negra, tabaco, setas secas, especias como nuez moscada y pimienta y algunos aromas balsámicos que recuerdan a la resina y la menta. En boca es cálido, suave, con taninos dulces y aterciopelados que combinan bien con una fresca nota ácida que ayuda a proporcionar una larga persistencia final.

**MARIDAJES** Ideal para acompañar grandes platos de carnes rojas y quesos de media curación o curados, también puede ser una agradable sobremesa.