



Fontanafredda Barolo DOCG del comune di Serralunga D'Alba

2019

"El Barolo de la Esperanza". La esperanza adopta muchas formas. Algunos lo llaman suerte, otros aventura, algunos lo llaman coraje o visión del mundo. La esperanza es llegar a ser nosotros mismos, cuando es el tiempo de ser nosotros mismos: deservida".

NOTAS TÉCNICAS

Vinificación: la fermentación se realiza, según la tradición, a temperatura controlada (27-28 °C) en cubas de acero inoxidable con tapón flotante, durante 15 días, con remontados frecuentes para optimizar la extracción de sustancias polifenólicas. Envejecimiento: tras 24 meses en barricas de roble y 12 meses en tinas de hormigón, el vino está listo para ser embotellado. Un vino capaz de expresar sus características cualitativas desde los primeros meses, pero que mantiene además la capacidad de seguir envejeciendo incluso 25/30 años.

NOTAS DE CATA

El color del vino es rojo rubí con reflejos granates. El bouquet es limpio e intenso, con sensaciones dulces y toques de especias, rosas secas y sotobosque. El sabor es suave, pleno, aterciopelado, armonioso y vibrante.

MARIDAJES

El Barolo por excelencia combina bien con platos importantes, como los tradicionales platos de carne piemonteses y los quesos de curación media-larga. Si exploramos las posibilidades de la comida y el vino del mundo podemos ir a maridajes originales: del boeuf bourguignon francés a Asia con el Nasi Goreng, pasando por Canadá y su carne ahumada de Montreal. Si se desea, también puede acompañar la conversación de fin de comida o un brindis "especial".