

BAROLO VIGNA LA ROSA FONTANAFREDDA БАРОЛО ВИНЬЯ ЛА РОЗА ФОНТАНАФРЕДДА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Barolo DOCG

Сорта винограда: 100% Неббиоло

Содержание алкоголя: 14%

Объем бутылки: 0,75, 1,5 и 3 л



17 июня 1858 года поместье площадью в 138,82 гектар было зарегистрировано как частная резиденция Витторио Эмануэле II, первого короля Италии. Здесь он любил заниматься охотой, здесь же в 1867 году выло впервые произведено Бароло – вино королей, с виноградников Серралунга д'Альба. Уже в 1890 году Бароло Фонтанафредда поставляется в различные страны и имеет ряд международных наград. На протяжении более чем полутора веков хозяйство прошло через периоды расцвета и кризиса, и в 2008 году винодельня была приобретена Оскаром Фаринетти (основателем эногастрономического проекта «Eataly»), что повлекло за собой качественный рывок в развитии компании.

Fontanafredda – один из крупнейших землевладельцев в зоне Бароло (85 га), и это крупнейшее хозяйство, чьи виноградники лежат цельным пластом. В настоящее время вина Фонтанафредда представлены во всем мире. Каждая десятая бутылка Бароло, продаваемая в мире, является Бароло от Фонтанафредда.

Терруар:

Винодельческая зона Barolo DOCG расположена на холмах около города Ланге. Производство вин разрешено в 11 коммунах виноградарско-винодельческой зоны. Почвы разнообразны: глинисто-кальциевые, с высоким содержанием магния, марганца.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную. Ферментация проводится дикими дрожжами. Вино выдерживается 24 месяцев в дубовых бочках и ещё 18 месяцев в бутылке.

Оценки и рейтинги:

Huon Hooke'99 – 95 баллов;

Wine Spectator'99 – 90 баллов;

Wine Spectator'05 – 91 балл;

The Wine Front'05 – 93 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Выразительный нос, богатый нотами специй, шиповника, вишни, малины и лепестков роз.

Вкус: Полнотелое вино с сухими, мощными танинами и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Жареное красное мясо, блюда с трюфелем и выдержанные сыры.

Температура подачи: 18°C.