

# BAROLO VIGNA LA ROSA FONTANAFREDDA 2011

## БАРОЛО ВИНЬЯ ЛА РОЗА ФОНТАНАФРЕДДА 2011



### 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:

Wine Spectator '11 – 93 балла;

Wine Enthusiast '11 – 94 балла;

Antonio Galloni '11 – 92 балла.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Глубокий рубиновый.

**Аромат:** Выразительный нос, богатый нотами специй, шиповника, вишни и 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.