

# BAROLO FONTANAFREDDA

## БАРОЛО ФОНТАНАФРЕДДА



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Barolo DOCG

**Сорта винограда:** 100% Неббиоло

**Содержание алкоголя:** 13,5%



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:

Виноградники расположены в коммунах к югу от Альбы, на средней высоте 300-400 метров над уровнем моря, преимущественно северной экспозиции. Почвы Миоцен-Гельветский и Тортонского происхождения, известняково-мергелевые.

### Винификация и выдержка вина:

Традиционная ферментация в стальных чанах 8-10 дней при контролируемой температуре (30-31°C).

Выдержка: 2 года в больших дубовых бочках из Славонского и Средней Франции.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Глубокий рубиновый.

**Аромат:** Выразительный нос, богатый цветочными нотами, листья, подлеска.

**Вкус:** Полнотелое с хорошей структурой, обильными танинами.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с блюдами из красного мяса, блюдами из дичи и мягкими, полутвердыми сыры. Температура подачи: 18°C.



### Оценки и рейтинги:

James Suckling'12 – 92 балла;

Wine Spectator'12 – 91 балл;

Wine Enthusiast'12 – 89 баллов.