

BAROLO RISERVA LA STAMPA FONTANAFREDDA БАРОЛО РИЗЕРВА ЛА СТАМПА 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 было 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.

Для производства Бароло Ризерва используется виноград только с лучших участков. Вино производится только в исключительные года урожая. **Barolo Riserva La Stampa 1999** – вино одного из лучших винтажей прошедшей декады.

Терруар:

Виноград происходит с разных участков, лежащих на разнообразных типах почв, преимущественно – глинисто-кальциевые, с высоким содержанием магния, марганца.

Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор с тщательным контролем качества ягод. Алкогольная ферментация 12–15 дней в стальных чанах при контролируемой температуре, после чего вино настаивается на осадке 25–30 дней с регулярным баттонажем. Выдержка: 1 год в маленьких бочках из дуба Алье, затем 2 года в больших бочках объемом 140 гл. Дополнительная выдержка в бутылках не менее 24 месяцев



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатовый.

Аромат: Интенсивные ноты черешни, табака, сушеных грибов, специй (мускатный орех и перец), бальзамические ноты.

Вкус: Зрелые сладковатые танины и освежающая кислотность, богатое продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

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