

BRICCOTONDO DOLCETTO FONTANAFREDDA БРИККОТОНДО ДОЛЬЧЕТТО ФОНТАНАФРЕДДА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Piemonte DOC.

Сорт винограда: 100% Дольчетто.

Содержание алкоголя: 13%.

В 1858 году первый король Италии - Витторио Эмануэле II купил хозяйство Фонтанафредда с целью производить здесь Бароло, известное в ту пору, как «король вин» и «вино королей». 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.

В настоящее время вина Фонтанафредда представлены во всем мире, прежде всего, в постоянно растущей сети «Eataly», насчитывающей 10 площадок в Италии, 13 в других странах: США, Японии, Турции, ОАЭ, Южной Корее, Бразилии, Германии, а также России. Каждая десятая бутылка Бароло, продаваемая в мире, является Бароло от Фонтанафредда.

Фонтанафредда – хозяйство, владеющее 100 га виноградников, является крупнейшим в Пьемонте.

Терруар: виноградники сорта Дольчетто находятся в Пьемонте в зонах: Альба, Треизо, Ла Морра и Нийве. Карбонатные почвы.

Винификация и выдержка вина: ручной сбор винограда. Ферментация в чанах из нержавеющей стали от 6 до 8 дней при температуре 24 до 25°C, после чего следует яблочно-молочное брожение. Выдержка вина производится в стали. Вино отдыхает еще несколько месяцев в бутылке перед продажей.



Органолептические характеристики:

Цвет: красно-рубиновый, с фиолетовыми бликами.

Аромат: ягодно-фруктовый, очень интенсивный и настойчивый, довольно привлекательный.

Вкус: с приятной сухостью, хорошо сбалансированный, бархатистые танины, с легким и свежим послевкусием.

Гастрономические рекомендации: составит прекрасную пару с горячими закусками, пастами, овощами на гриле и не чрезмерно сложными мясными блюдами. Температура подачи: 15-16°C.