

DOLCETTO D'ALBA FONTANAFREDDA

ДОЛЬЧЕТТО Д'АЛЬБА ФОНТАНАФРЕДДА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Dolcetto d'Alba DOCG

Сорт винограда: 100% Дольчетто

Содержание алкоголя: 12,5%

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 расположены в четырех коммунах: Альба, Треизо, Ля Морра и Неиве, на известняковых почвах.

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: Ярко-рубиновый с фиолетовым отблеском.

Аромат: Интенсивные ноты ванили, специй, красных ягод, а также бальзамические нотки.

Вкус: Прекрасно сбалансированное вино, полнотелое, с мягкими, шелковистыми танинами.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с блюдами из красного мяса, блюдами из дичи и мягкими, полутвердыми сырами. Температура подачи: 15-16°C.