

ROERO ARNEIS PRADALUPO FONTANAFREDDA РОЭРО АРНЕЙС ПРАДАЛУПО ФОНТАНАФРЕДДА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Roero DOCG

Сорт винограда: 100% Арнеис

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 Оскарсом 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.

Линейка “The stripes”/ “Полоски” – представляет флагманские вина хозяйства, на бутылках которых отражены цвета, в которые окрашены здания винодельни.

Терруар:

Коммуны Монте-Роэро, Веца-д'Альба и Монта-д'Альба. Почвы: песчаные, с желтым, известняковым мергелем.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в корзины по 20 кг. 50% ягод проходит гребнеотделение с последующей 24 часовой мацерацией при температуре 10° С, затем мягко прессуется. Вторая часть сразу прессуется. Большая часть полученного суслу ферментируется при контролируемой температуре (18-20° С) в стальных чанах, и проводится криомацерация. В конце вина полученные первым и традиционным способом смешиваются и хранятся в стальных чанах при температуре 5° С, чтобы предотвратить ЯМБ. Вино выдерживается 4-5 месяцев в стальных чанах.

Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'14 – 90 баллов;

Wine Enthusiast'15 – 88 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный с зеленоватыми отблеском.

Аромат: Богатый нос с нотами экзотических фруктов, спелых груш, боярышника и акациевого меда.

Вкус: Округлое, освежающее вино, с приятным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с различными салатами, морепродуктами и блюдами из рыбы.
Температура подачи: 8-10°С.