

BRICCOTONDO BARBERA FONTANAFREDDA БРИККОТОНДО БАРБЕРА ФОНТАНАФРЕДДА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Piemonte DOC.

Сорта винограда: 100% Барбера.

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 сорта Барбера находятся в Пьемонте в зонах Монферрато и Ланге. Лозы располагаются на западных и юго-западных склонах холмов на высоте 250-300м. н.у.м.. Почвы известковые, песчаные с включением мергеля.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную. Ферментация проходит в емкостях из нержавеющей стали около 6-7 дней при температуре 23-25 °С. В течение этого времени, сусло перекачивается через «шапку» для того, чтобы оптимально извлечь танины и цвет. Как только алкогольная ферментация заканчивается, вино переливают в бетонные танки для проведения яблочно-молочного брожения, которая завершается к декабрю. Затем вино выдерживается частично в новых бочках из дуба Allier, и частично в больших бочках из

Славонского дуба в течение нескольких месяцев. Вино разливается в бутылки в конце весны после легкой фильтрации.

Органолептические характеристики:

Цвет: рубиново-красный, с фиолетовыми акцентами.

Аромат: богат черными ягодами и фруктами, особенно доминирует ежевика и слива, немного звучит пряности, намекающие на корицу и черный перец.

Вкус: сладкие, мягкие танины объединились в тесно сплетенную текстуру, которая наполнена фруктами. Кислотность дает свежесть, усиливает вкус и послевкусие. Это вино необходимо выпить в течение 3-4 лет.

Гастрономические рекомендации: идеально к разным видам пасты, мясным нарезкам, к молодым и средней выдержки сырам. Температура подачи: 15-16°С.

