

BAROLO RISERVA FONTANAFREDDA

БАРОЛО РИЗЕРВА ФОНТАНАФРЕДДА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Barolo DOCG

Сорта винограда: 100% Неббиоло

Содержание алкоголя: 14%

Объем бутылки: 0,75 и 1,5 л



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.

Терруар:

Винодельческая зона Barolo DOCG расположена на холмах около города Ланге. Производство вин разрешено в 11 коммунах виноградарско-винодельческой зоны. Почвы разнообразны: глинисто-кальциевые, с высоким содержанием магния, марганца.

Винификация и выдержка вина:

Виноград полностью собирался вручную. Ферментация проводилась дикими дрожжами.

Суммарная выдержка вина составила 5 лет.

Оценки и рейтинги:

Robert Parker'07 – 95 баллов;

Antonio Galloni'07 – 93 балла;

Falstaff Magazin'07 – 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Выразительный нос, богатый нотами вишни, специй и ягод, воска и сушеной розы. .

Вкус: Полнотелое вино со зрелыми, обильными танинами; вино демонстрирует бархатную и округлую структуру.

Гастрономические рекомендации:

Жареное красное мясо, блюда с трюфелем и выдержанные сыры.

Температура подачи: 18°C.