

BARBERA D'ALBA RAIMONDA FONTANAFREDDA БАРБЕРА Д'АЛЬБА РАЙМОНДА ФОНТАНАФРЕДДА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Barbera d'Alba DOC

Сорта винограда: 100% Барбера

Содержание алкоголя: 13%

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.

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

Терруар:

Виноградники расположены практически на вершине холма Ланге в коммунах вокруг Серралунга д'Альба. Почвы: богаты глинистым и известняковым мергелем.

Винификация и выдержка вина:

Традиционная ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре (30-31°C) в течение 8-10 дней.

Выдержка как минимум 1 год в больших бочках из Славонии и средней части Франции, и ещё 2-3 месяца в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Интенсивный, ноты малины, ежевики и черники переплетаются с легкими нюансами фиалок, дуба, ванили и специй.

Вкус: Полнотелое вино с бархатными танинами, мягким и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Жареное красное мясо, блюда с трюфелем и выдержанные сыры.

Температура подачи: 15-16°C.