

# BAROLO FONTANAFREDDA

BAROLO

DOCG

PROPRIETÀ IN FONTANAFREDDA



L'M.G.A. che ha dato il nome a Fontanafredda, un anfiteatro di vigneti annoverato tra le 181 M.G.A. che compongono il Barolo. Siamo nella parte iniziale del comune di Serralunga d'Alba, unico per la sua finezza ed eleganza. Vitigno: Nebbiolo. Sistema di allevamento: Guyot. Superficie: 14,78 ha.



Nebbiolo



Sottozona  
"Fontanafredda",  
Serralunga d'Alba



Marne calcaree  
e argilla



250-310m slm



Sud, sud-ovest



Sistema: guyot  
4.000-5.000  
ceppi/ha



I - II decade  
di Ottobre



14,5 % vol



18-20 °C



0,75 - 1,50 - 3 L

## NOTE TECNICHE

Fontanafredda è un cru che si sviluppa completamente nella nostra tenuta. È una terra di confine tra i terreni elveziani e tortoniani. Il risultato è un terreno con caratteristiche intermedie con argille marnose e strati di sabbia argillosa. La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione, il vino nuovo rimane a contatto con la vinaccia per un periodo di circa un mese. L'affinamento è condotto totalmente in botti di medie e grandi dimensioni per due anni, con ulteriori dodici mesi in bottiglia.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso granato brillante. Al naso si percepiscono note di piccoli frutti rossi che sfociano in sentori balsamici-canforati e un acceno di spezia. Ha un ingresso in bocca avvolgente, armonico, con sensazioni tannica setosa e un retrogusto che nella sua freschezza richiama le sensazioni olfattive.

## ABBINAMENTO

Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma può piacevolmente anche accompagnare il conversare di fine pasto.

# BAROLO FONTANAFREDDA

BAROLO  
DOCG

PROPRIETÀ IN FONTANAFREDDA



The M.G.A. that gives its name to Fontanafredda, an amphitheatre of vineyards which are part of the 181 M.G.A.s that make up Barolo. We are at the entrance to the municipality of Serralunga d'Alba, unique in terms of finesse and elegance. Grape variety: Nebbiolo. Training system: Guyot. Surface area: 14.78 ha.



Nebbiolo



"Fontanafredda"  
Vineyard in  
Serralunga d'Alba



Calcareous marl  
and clay



250-310m slm



South,  
south-west



System: guyot  
4.000-5.000  
plants/ha



First-second  
decades of  
October



14,5 % vol



18-20 °C



0,75 - 1,50 - 3 L

## TECHNICAL NOTES

Fontanafredda is a cru that extends entirely within our Estate. This plot of land constitutes a border between soils of Helvetian and Tortonian origin. The result is a soil with transitional characteristics, with clayey marls and layers of clayey sand. The vinification process occurs in stainless steel vats at controlled temperatures. At the end of the fermentation, the new wine stays in contact with the grape marcs for about one month. The entire aging process occurs in medium and large oak casks for two years, followed by twelve months in bottles.

## TASTING NOTES

Shine garnet red colour. The bouquet has notes of small red fruits that lead to balsamic hints of spice. The mouth aroma has an harmonious entry, with silky tannic sensations and an aftertaste which in its freshness recalls fabulous olfactory sensations.

## PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.