

RAIMONDA

BARBERA D'ALBA
DOC



Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda. Sulla terra bianca delle Langhe nasce questa Barbera, un vino ricco e intenso che ricorda la frutta rossa matura. Profondo e armonioso. Da abbinare a piatti saporiti di pasta, carne e formaggi.

 Barbera	 200-300m slm	 Fine settembre, inizio ottobre	 0,375 - 0,75L
 Langa albese	 Sud, sud-ovest	 15 % vol	
 Terreni ricchi di marne argillose, compatte, miste a marne calcaree	 Sistema: guyot 4.200 ceppi/ha	 16-18 °C	

NOTE TECNICHE

Vinificazione: l'uva diraspata e pigiata viene avviata in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione che avviene seguendo il metodo tradizionale, cappello galleggiante con rimontaggi. La fermentazione a contatto con le bucce dura 7-8 giorni a una temperatura media di 28-30 °C. Al termine della fermentazione il vino nuovo viene stoccato in serbatoi di cemento, dove effettua la fermentazione malolattica entro il mese di novembre.

Affinamento: nel mese di gennaio il vino viene trasferito nel legno per la necessaria maturazione. L'affinamento

avviene in parte in botti di grande capacità di rovere francese e di Slavonia e in parte in piccoli fusti (da 225 e 300 litri) di rovere francese per circa un anno. Segue l'assemblaggio delle due parti e l'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore rosso rubino intenso, da giovane, tende al rosso granato con l'invecchiamento. Il profumo è assai intenso e caratteristico, floreale e fruttato al tempo stesso, con leggeri e piacevoli sentori di legno, spezie e vaniglia. Il sapore è ampio, persistente, piacevolmente secco e vellutato. Già buono dopo un anno

dalla vendemmia, si avvantaggia ancora di un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, a completarne carattere e personalità.

ABBINAMENTI

È un vino che merita di accompagnare portate importanti. Ottimo con i primi piatti ricchi di sapore, le carni e i formaggi.

RAIMONDA

BARBERA D'ALBA
DOC



Soft horizontal lines, historic and distinctive features that identify Fontanafredda's origin and savoir-faire. On the white soils of the Langhe, we cultivate the grapes of this Barbera, a rich and intense wine, that reminds mature red fruits. Profound and harmonious. To pair with tasty first courses, meat and cheese.

 Barbera	 Medium hills	 End of September, beginning of October	 0,375 - 0,75L
 Hills of Alba's Langhe	 South, South-west	 15 % vol	
 Soil packed with compact clayey marl mixed with calcareous marl	 System: guyot 4.200 plants/ha	 16-18 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation takes place in stainless steel tanks adopting the traditional method, such as floating cap with pump-over. After 7-8 days on the skins at a temperature of 28-30 °C, followed by a rapid malolactic fermentation within the months of november.

Ageing: at the end of the wine-making process, in january, the wine is transferred into wood for the maturation; part of the wine is aged in large French and Slavonian oak casks, while the remaining is stored in small

barrels (225 and 300 litres) made of medium-toasted French and American oak for about a year. The two parts are then blended prior to bottling.

TASTING NOTES

The colour is deep ruby-red when young, it tends to garnet-red on ageing. It has a rather intense, characteristic nose which is flowery and fruity at the same time, with nice light overtones of wood, spices and vanilla. The flavour is full, persistent, nicely dry and velvety. The wine is

already perfect to drink one year after the vintage. Its character and personality will be completed by a further period of ageing in the bottle.

PAIRINGS

This is a wine which deserves to be served with main course dishes. Excellent with full-flavour dishes, meats and cheeses.