

VIGNA LA VILLA

BAROLO
DOCG
PAIAGALLO



Nel cuore dell'M.G.A. Paiagallo, nasce una delle vigne più storiche di Fontanafredda. Prende il nome dalla cascina reale ai piedi di Vigna La Villa, situata a Barolo in una lingua di terra ricca di limo, sabbie e argille. Profumi di piccoli frutti rossi che ricordano le more con un palato ricco, lungo e dal tannino dolce.

 Nebbiolo	 320m slm	 Inizio della III decade di Ottobre	 0,75 - 1,50 - 3 L
 Vigna "La Villa", Barolo	 Sud	 14,5 % vol	
 Terreni argillosi, con infiltrazioni di limo e sabbia	 Sistema: guyot 4.000-5.000 ceppi/ha	 18-20 °C	

NOTE TECNICHE

Vinificazione: Nell'MGA Paiagallo si trova una delle vigne storiche di Fontanafredda: la Villa. Al raggiungimento della piena maturità, l'uva è stata conferita in cantina in piccole cassette al fine di preservarne l'integrità degli acini e immediatamente diraspata in serbatoi di acciaio dove si è innescata la fermentazione ad opera di lieviti indigeni. Al termine di questa fase il mosto è stato lasciato ancora per qualche giorno a contatto con le bucce per estrarne tutte le sostanze nobili che hanno contribuito alla conservazione durante l'affinamento.

Affinamento: Quest'ultimo è avvenuto dapprima in botte di rovere per 30 mesi ed è proseguito per circa 8 mesi in bottiglia in ambiente buio e fresco a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso mostra sentori di piccoli frutti rossi che ricordano la mora e la marasca. Al palato presenta una grande ricchezza, un tannino dolce e una lunga persistenza gustativa. Un grande Barolo che abbina alla sua complessità ed integrità un'ottima eleganza ed armonia rispecchiando il territorio da cui proviene.

ABBINAMENTO

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese e formaggi a media-lunga stagionatura. Ma non solo, se esploriamo le possibilità dell'enogastronomia mondiale possiamo spaziare in originali abbinamenti: dal pulled pork made in USA, ad un chilli di carne messicano, arrivando ad piatto di falafel dalla Turchia. A piacere, può anche accompagnare il conversare di fine pasto o un brindisi "speciale"!

VIGNA LA VILLA

BAROLO
DOCG
PAIAGALLO



Nel cuore dell'M.G.A. Lazzarito, nasce una delle vigne più storiche di Fontanafredda. Vigna La Delizia, sorge sulla cima di una lingua di terra marno-calcareo-argillosa e ricca di scheletro. È un Barolo gustoso con profumi speziati e mentolati, dalla profonda verticalità e dal tannino che richiede tempo per esprimersi al meglio.

 Nebbiolo	 320m asl	 End of III decade of October	 0,75 - 1,50 - 3 L
 "La Villa" Vineyard Barolo	 South	 14,5 % vol	
 Clay soils, with infiltrations of slit and sand	 System: guyot 4.000-5.000 plants/ha	 18-20 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: In the MGA Paiagallo there is one of the historic vineyards of Fontanafredda: the Villa. Upon reaching full maturity, the grapes were delivered to the winery in small crates in order to preserve the integrity of the berries and immediately destemmed in steel tanks where fermentation was triggered by indigenous yeasts. At the end of this phase the must was left for a few more days in contact with the skins to extract all the noble substances that contributed to the conservation during aging.

Wine Aging: The latter took place first

in oak barrels for 30 months and continued for about 8 months in the bottle in a dark and cool temperature controlled.

TASTING NOTES

The nose shows hints of small red fruits reminiscent of blackberry and cherry. The palate has a great richness, sweet tannins and a long taste persistence. A great Barolo that combines its complexity and integrity with an excellent elegance and harmony reflecting the territory from which it comes.

PAIRINGS

The Barolo par excellence goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses and medium-long-aged cheeses. But not only that, if we explore the possibilities of world food and wine we can range in original combinations: a mede in USA pulled pork, a mexican Chili con carne or a good plate of falafel from Turkey. If you like, it can also accompany the conversation at the end of the meal or a "special" toast!