

VIGNA
LA VILLA
BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2022



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



● MGA PAIAGALLO - Nebbiolo

X Vigna La Villa



VIGNA LA VILLA

PAIAGALLO

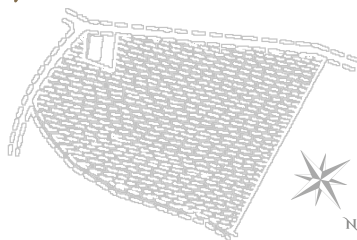
BAROLO

BAROLO

VIGNA LA VILLA

M.G.A. PAIAGALLO

Proprietà in Paiagallo



Nel cuore della M.G.A. Paiagallo nasce una delle vigne più storiche di Fontanafredda, che prende il nome dalla cascina reale "La Villa" ai piedi dell'omonima Vigna, situata a Barolo in una lingua di terra ricca di limo, argilla e sabbia. La vigna si estende per 3,1910 ettari su un terreno profondo, originatosi tra i 6 e gli 11 milioni di anni fa dalla lenta disgregazione delle marne, che ha portato a un'elevata presenza di limo. Un suolo quindi compatto dalla composizione costante anche in profondità, ricco di Marne di Sant'Agata Fossili argillose. Qui le radici hanno uno spazio di crescita fino a 2,30 metri di profondità prima di toccare la roccia madre. Una M.G.A. che si distingue per le sue forme arrotondate e armoniosamente tondeggianti, con un'ottima esposizione a est e un'altitudine di 320-370 mslm. La vigna, voluta da Emanuele Alberto, figlio del primo Re d'Italia, è stata reimpiantata nel 2008 e oggi dà vita al Barolo DOCG Vigna La Villa Paiagallo: un vino elegante, teso, con un tannino abbastanza importante e una freschezza di beva.

Foglio di Mappa 3:

Particelle 18-204

Vitigno:

Nebbiolo

Varietà:

Picotener - Lampia

Cloni:

415 - 142

Portinnesti:

157-11 - 420A

Densità impianto:

4200 ceppi ha

Superficie vigneto:

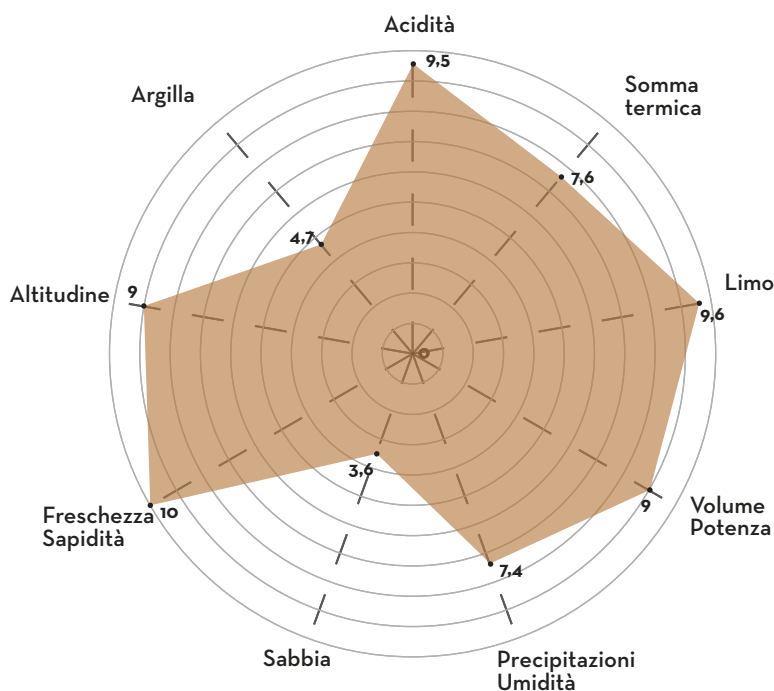
3.19.10 ha

Sistema di
allevamento:

Guyot

Periodo vendemmia:

**Inizio della III decade di
Ottobre**



Geologia del suolo:

Marne di

Sant'Agata Fossili

Tipo di suolo:

22% sabbia,

55% limo,

23% argilla

Altitudine:

m 320-370 slm

Anno di impianto:

1977

Clima:

Temperato ventilato

Esposizione:

Est

Temperatura:

18-20° C

Bottiglie prodotte:

2540

Tipo di agricoltura:

Biologico



Il grafico radar mette in evidenza i parametri del suolo, del clima e organolettici in una scala di valori da 0 a 10, incrociando tutti i dati analitici di ogni singola vigna.

A N N A T A 2 0 2 2

Il 2022 è stata un'annata in cui il grande caldo e la scarsità d'acqua hanno fatto da padroni. Nonostante una situazione climatica così estrema, ancora una volta la memoria storica della vite ci ha sorpreso: la pianta è riuscita a far maturare in modo equilibrato l'uva senza scompensi incisivi nella composizione del succo. Barolo succulenti con un ottimo potenziale di affinamento a lungo termine.

VIGNA LA VILLA 2022

BAROLO
DOCG
PAIAGALLO



Nebbiolo
Varietà: Picotener,
Lampia
Cloni: 415 - 142
Portinnesto: 157-11 - 420A



Vigna La Villa, MGA
Paiagallo, Barolo



22% sabbia,
55% limo,
23% argilla



320-370m slm



Est



Sistema: guyot
4.200 ceppi/ha



Inizio III decade
di Ottobre



14,5%



18-20 °C



0,75 L - 1,5 L - 3 L



Biologico



Vegano

NOTE TECNICHE

Vinificazione: Nell'MGA Paiagallo si trova una delle vigne storiche di Fontanafredda: la Villa. Da qui, 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 tini di legno dove si innescava la fermentazione. 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

Colore rosso granato di buona intensità, vivo e brillante. 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 e integrità un'ottima eleganza e armonia, rispecchiando il territorio da cui proviene.

ABBINAMENTI

Barolo è il perfetto abbinamento per 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 piatti di falafel dalla Turchia. A piacere, può anche accompagnare il conversare di fine pasto o un brindisi "speciale"!