

VIGNA
BIANCA
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



VIGNA
BIANCA

VIGNA BIANCA

FONTANAFREDDA

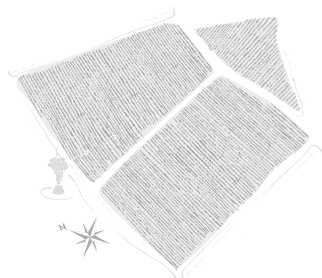
SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO

VIGNA BIANCA

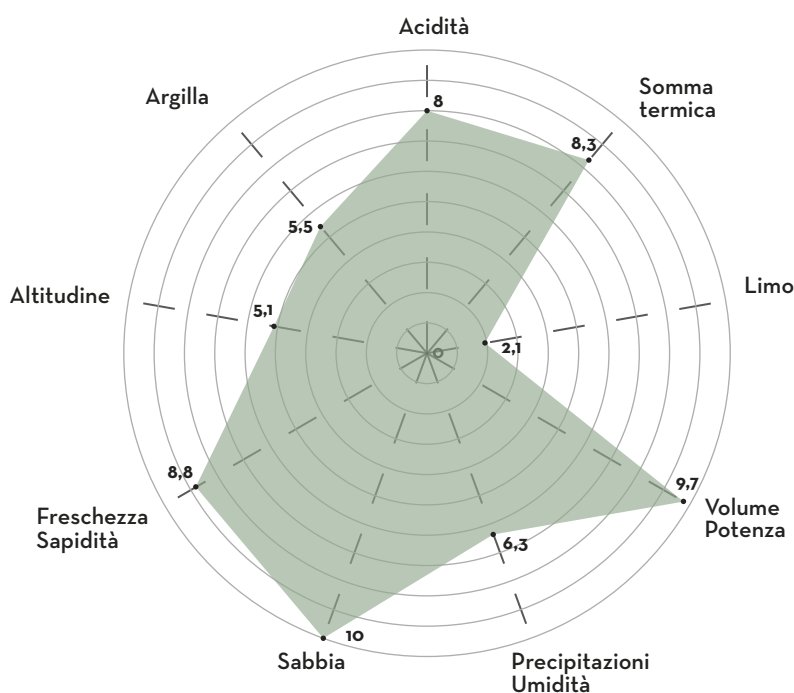
M.G.A. FONTANAFREDDA

Proprietà in Fontanafredda



Vigna Bianca affonda le proprie radici nel cuore dell'M.G.A. Fontanafredda, a Serralunga d'Alba, a un'altitudine di 210-260 mslm e si estende per 0,6672 ettari, con esposizione a ovest. Il terreno ha una buona porosità e profondità con radici che scendono fino a 2 metri, ricavando maggiore nutrimento dalla terra e favorendo una buona attività biologica di crescita di sviluppo della pianta. Il suolo presenta una composizione variabile con zone molto ricche di sabbia in superficie e da strati più profondi in cui la percentuale di argilla aumenta sensibilmente. Questo contrasto pedologico conferisce al vigneto una straordinaria complessità, influenzando sia la struttura del vino che la sua naturale eleganza. La vigna è stata reimpiantata negli anni 2000 e dà vita al Barolo DOCG Vigna Bianca: un vino elegante, armonico, profumato e fine, capace di coniugare profondità e slancio con grande equilibrio.

Foglio di Mappa 1:
Particelle 60
Vitigno:
Nebbiolo
Varietà:
Lampia, Michet
Cloni:
multiclonale
Portinnesti:
K5BB, 420A, 110R
Densità impianto:
4440 ceppi ha
Superficie vigneto:
0,6672 ha
Sistema di allevamento:
Guyot
Periodo vendemmia:
Fine Settembre



Geologia del suolo:
Marne di Sant'Agata Fossili
Tipo di suolo:
61% sabbia, 12% limo, 27% argilla
Altitudine:
m 210-260 slm
Anno di impianto:
2000 - 2002
Clima:
Caldo ventilato
Esposizione:
Ovest
Temperatura:
18-20° C
Bottiglie prodotte:
2993
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 BIANCA 2022

BAROLO
DOCG

FONTANAFREDDA



Nebbiolo,
Varietà: Lampia, Michet,
Cloni: multiclonale,
Portinnesti: K5BB, 42OA,
110R



Vigna Bianca, MGA
Fontanafredda,
Serralunga d'Alba



61% sabbia,
12% limo,
27% argilla



210-260m slm



Ovest



Sistema: guyot
4.440 ceppi/ha



Fine
Settembre



14,5%



18-20 °C



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



Biologico



Vegano

NOTE TECNICHE

Vinificazione: L'uva raccolta in piccole cassette da 20 kg viene raffreddata a 10/12°C, diraspata e convogliata in tini di legno, dove affronta una macerazione prefermentativa a freddo della durata di 3-4 giorni. Successivamente, il mosto viene portato a 23/25°C, favorendo l'innesco della fermentazione alcolica, che si svolge a una temperatura controllata tra 26 e 28°C.

Affinamento: Poco dopo che gli zuccheri sono stati fermentati completamente si è proceduto alla svinatura e alla messa dimora del vino in una botte di rovere dove ha sostato per un periodo di 30 mesi. Dopodiché l'affinamento è proseguito in bottiglia per 10-12 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore granato di media intensità. Al naso si presenta complesso, fresco ed elegante, con note floreali, richiami di melograno e una delicata sfumatura vanigliata. Ma non solo, se esploriamo al palato è armonioso e caldo, sostenuto da un tannino fresco e vibrante che accompagna una notevole profondità gustativa.

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 la possibilità dell'enogastronomia mondiale possiamo spaziare in originali abbinamenti, come il boeuf bourguignon o le short ribs, così come il carré d'agnello alle erbe o petto d'anatra con riduzioni ai frutti rossi. Interessante anche l'incontro con cucine evolute di ispirazione asiatica, dove la componente umami valorizza la complessità e il tannino vibrante del vino. A piacere, può anche accompagnare il conversare di fine pasto o un brindisi "speciale"!