

VIGNA
LA ROSA
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
LA ROSA



VIGNA LA ROSA

FONTANAFREDDA

SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO

VIGNA LA ROSA

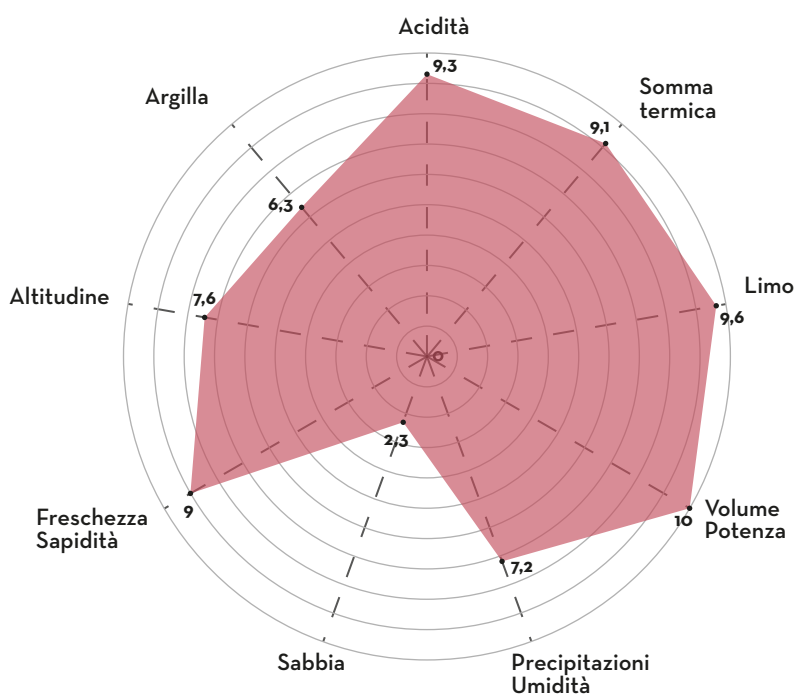
M.G.A. FONTANAFREDDA

Proprietà in Fontanafredda



Nel cuore della M.G.A. Fontanafredda, nasce Vigna La Rosa, una delle vigne più storiche e rappresentative di Fontanafredda con più di 70 anni di continuità di produzione, la prima ad essere vinificata singolarmente nel 1964. Si estende per 6,94,47 ettari su un terreno dalla struttura compatta, con una profondità delle radici fino a 1,30 metri. La vigna, le cui viti più storiche risalgono al 1975, ha un'altitudine di 250-310 mslm e un'esposizione a sud ovest. Questa lingua di terra ricca di limo, argilla e tracce di sabbia ha molta disponibilità di ferro. Prende il nome dalla Bella Rosina e non a caso ricorda i profumi floreali della rosa. Un terreno dal profilo estremamente omogeneo, così come il Barolo DOCG Vigna La Rosa che nasce su parcella: armonico, fresco, leggiadro e profondo con una potenzialità estrema.

Foglio di Mappa 2:
Particelle 1-49-255
Vitigno:
Nebbiolo
Varietà:
Lampia, Michet
Cloni:
**selezione clonale
massale di vecchi
vigneti aziendali**
Densità impianto:
4200 ceppi ha
Superficie vigneto:
6.94.47 ha
Sistema di
allevamento:
Guyot
Periodo vendemmia:
I - II decade di Ottobre



Geologia del suolo:
**Marne di
Sant'Agata Fossili**
Tipo di suolo:
**14% sabbia,
55% limo,
31% argilla**
Altitudine:
m 250-310 slm
Anno di impianto:
1975
Clima:
Temperato
Esposizione:
Sud, Sud-ovest
Temperatura:
18-20° C
Bottiglie prodotte:
12971
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 ROSA 2022

BAROLO
DOCG
FONTANAFREDDA



Nebbiolo
Varietà: Lampia, Michet
Cloni: selezione
clonale massale di
vecchi vigneti aziendali



Vigna La Rosa, MGA
Fontanafredda,
Serralunga d'Alba



14% sabbia,
55% limo,
31% argilla



250-310m slm



Sud, sud-ovest



Sistema: guyot
4.200 ceppi/ha



I - II decade
di Ottobre



14,5%



18-20 °C



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



Biologico



Vegano

NOTE TECNICHE

Vinificazione: L'uva raccolta nella giornata viene conferita alla cantina in piccole cassette forate da 20 kg, diraspata e non pigiata per evitare di rovinare la buccia che nella varietà Nebbiolo è molto delicata. Inizia poi la fermentazione in tini di legno ad una temperatura tra i 26 e i 28° C. Al termine della stessa, il vino nuovo rimane a contatto con le bucce per altri 4/5 giorni, operando delle leggere bagnature del cappello, allo scopo di estrarre dalla buccia stessa quante più sostanze nobili possibile, che andranno a contribuire alla ricchezza del prodotto finito.

Affinamento: Non appena i solidi più grossolani si saranno depositati sul fondo della vasca dove il vino è stato svinato, lo stesso

viene travasato in botti di Rovere di media capacità (30-50 hl) nelle quali sosta e matura per circa 24 mesi. Un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi circa prepara nel modo migliore il vino per la commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è ampio, gentile, ma intenso con netti sentori di rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco e leggera vaniglia. In bocca la trama dei tannini è fitta e densa: l'ingresso è morbido, quasi vellutato per poi esplodere in una sensazione di frutta ben bilanciata dalla freschezza acida. Il retrogusto è molto lungo ed è ricco di sapidità.

ABBINAMENTI

Barolo è il perfetto abbinamento per piatti ricchi e tradizionali, come i secondi di carne della tradizione piemontese e formaggi a media-lunga stagionatura. Ma la versatilità di questo vino si presta anche ad abbinamenti unici provenienti dall'enogastronomia mondiale: dall'aromatico asado argentino (carne alla griglia), al francese cassoulet, fino ai sapori intensi e speziati del tagine di agnello marocchino. A piacere, può anche accompagnare il conversare di fine pasto o un brindisi "speciale".