

VIGNA
SAN PIETRO
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
SAN PIETRO

VIGNA SAN PIETRO

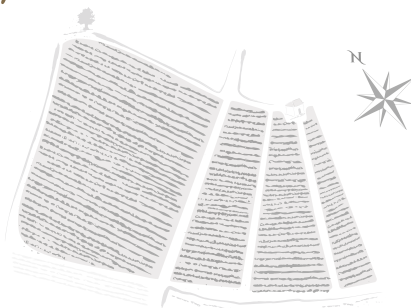
FONTANAFREDDA

SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO SAN PIETRO

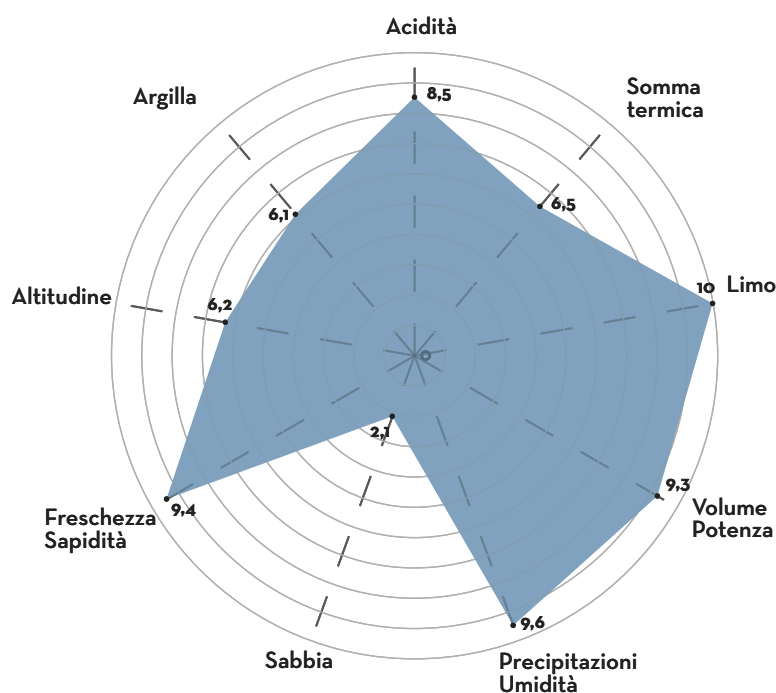
M.G.A. FONTANAFREDDA

Proprietà in Fontanafredda



Nel cuore dell'M.G.A. Fontanafredda sorge Vigna San Pietro, che si estende per 0,6134 ettari con un'altitudine di 225-255 mslm e l'esposizione a sud ovest. Il terreno è ricco di limo, arricchito da una spiccata presenza di "vene di sabbia" nella matrice più profonda, che favorisce vini di grande precisione e grazia. Le radici di questa vigna, reimpiantata nel 1996, affondano fino a 1,5 metri di profondità favorendo la crescita e la longevità dei vigneti. Qui nasce il Barolo DOCG Vigna San Pietro, un'espressione di estrema eleganza raffinata e verticale, emblema del carattere più nobile del terroir di Serralunga d'Alba.

Foglio di Mappa 1:
Particelle 56
Vitigno:
Nebbiolo
Cloni:
**selezione clonale
massale
di vecchi vigneti
aziendali**
Portinnesto:
K5BB
Densità impianto:
3700 ceppi ha
Superficie vigneto:
0,6134 ha
Sistema di
allevamento:
Guyot
Periodo vendemmia:
Metà Settembre



Geologia del suolo:
**Marne di
Sant'Agata Fossili**
Tipo di suolo:
**13% sabbia,
57% limo,
30% argilla**
Altitudine:
m 225-255 slm
Anno di impianto:
1996
Clima:
Temperato fresco
Esposizione:
Est
Temperatura:
18-20° C
Bottiglie prodotte:
2831
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 SAN PIETRO 2022

BAROLO
DOCG

FONTANAFREDDA



Nebbiolo,
Cloni: selezione clonale
massale di vecchi
vigneti aziendali
Portinnesto: K5BB



Vigna San Pietro,
MGA Fontanafredda,
Serralunga d'Alba



13% sabbia,
57% limo,
30% argilla



225-255m slm



Est



Sistema: guyot
3.700 ceppi/ha



Metà
Settembre



15%



18-20 °C



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



Biologico



Vegano

NOTE TECNICHE

Vinificazione: L'uva, raccolta manualmente e conferita in cassette, viene messa in tini di legno, alternando strati di uva diraspata a strati di uva a grappolo intero. Non appena ha inizio la fermentazione, vengono operate delle leggere e delicate follature giornaliere per fare in modo che il cappello di bucce rimanga costantemente umido, ma evitando di rompere gli acini interi presenti nella zona centrale. Durante la fase fermentativa, il mosto si arricchisce di zuccheri provenienti dalla rottura degli acini che rilasciano il proprio succo, motivo per cui la fermentazione procede a ritmo lento ma costante al termine del quale si procede con la svinatura. A seguito della pressatura, parte del mosto

contenuto negli acini ancora integri termina la propria fermentazione e, dopo qualche giorno di decantazione statica, il vino viene separato dai solidi più grossolani mediante travaso.

Affinamento: Ha una durata complessiva di circa 40 mesi di cui 30 circa in botti di rovere, da 4 a 6 in cemento e la restante parte in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso granato con lievissimi riflessi purpurei. Al naso si esprime con freschezza e complessità offrendo sensazioni mentolate accompagnate da una delicata nota speziata. Al palato rivela un'ottima struttura sostenuta da una vivace acidità e da un tannino perfettamente integrato che donano al

vino grande equilibrio e lunga persistenza 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 le possibilità dell'enogastronomia mondiale possiamo spaziare in originali abbinamenti: dal rack of lamb alle erbe, al tajine di agnello, all'anatra arrosto alla pechinese o piatti della cucina asiatica contemporanea a base di carne e funghi. A piacere, può anche accompagnare il conversare di fine pasto o un brindisi "speciale"!