

B A R O L O F O N T A N A F R E D D A

BAROLO DOCG 2018
PROPRIETÀ IN FONTANAFREDDA



L'M.G.A. che ha dato il nome a Fontanafredda, un anfiteatro di vigneti annoverato tra le 181 M.G.A. che compongono il Barolo. Siamo nella parte iniziale del comune di Serralunga d'Alba, unico per la sua finezza ed eleganza. Vitigno: Nebbiolo. Sistema di allevamento: Guyot. Superficie: 14,78 ha.

 Nebbiolo	 250-310m slm	 I - II decade di Ottobre	 0,75 - 1,50 - 3 L
 Sottozona "Fontanafredda", Serralunga d'Alba	 Sud, sud-ovest	 14,0 % vol	
 Marne calcaree e argilla	 Sistema: guyot 4.000-5.000 ceppi/ha	 18-20 °C	

NOTE TECNICHE

Fontanafredda è un cru che si sviluppa completamente nella nostra tenuta. È una terra di confine tra i terreni elveziani e tortoniani. Il risultato è un terreno con caratteristiche intermedie con argille marnose e strati di sabbia argillosa. La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione, il vino nuovo rimane a contatto con la vinaccia per un periodo di circa un

mese. L'affinamento è condotto totalmente in botti di medie e grandi dimensioni per due anni, con ulteriori dodici mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONI

Colore rosso granato profondo. Distinte note floreali e frutti rossi al naso, che terminano con sensazioni che ricordano la resina di pino, la canfora e la confettura di albicocca. Al palato è fresco, ricco, con note di liquirizia e pepe rosa.

ABBINAMENTI

Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma può piacevolmente anche accompagnare il conversare di fine pasto.

B A R O L O F O N T A N A F R E D D A

BAROLO DOCG 2018
PROPRIETÀ IN FONTANAFREDDA



The M.G.A. that gives its name to Fontanafredda, an amphitheatre of vineyards which are part of the 181 M.G.A.s that make up Barolo. We are at the entrance to the municipality of Serralunga d'Alba, unique in terms of finesse and elegance. Grape variety: Nebbiolo. Training system: Guyot. Surface area: 14.78 ha.

 Nebbiolo	 250-310m asl	 First-second decades of October	 0,75 - 1,50 - 3 L
 "Fontanafredda" Vineyard Serralunga d'Alba	 South south-west	 14,0 % vol	
 Calcareous marl and clay	 System: guyot 4.000-5.000 plants/ha	 18-20 °C	

TECHNICAL NOTES

Fontanafredda is a cru that extends entirely within our Estate. This plot of land constitutes a border between soils of Helvetian and Tortonian origin. The result is a soil with transitional characteristics, with clayey marls and layers of clayey sand. The vinification process occurs in stainless steel vats at controlled temperatures. At the end of the fermentation, the new wine stays in contact with the grape marcs for about one month. The entire aging

process occurs in medium and large oak casks for two years, followed by twelve months in bottles.

medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.

TASTING NOTES

Deep garnet red colour. Distinct floral and red fruit notes on the nose, ending with sensations reminiscent of pine resin, camphor and apricot jam. The palate is fresh, rich, with notes of liquorice and pink pepper.

PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and