











V I G N A L A R O S A

BAROLO
DOCG
2015



Nel cuore dell'M.G.A. Fontanafredda, nasce la vigna più rappresentativa e storica di Fontanafredda. Prende il nome dalla Bella Rosina, non a caso questa lingua di terra ricca di sabbia, calcare e marna blu tipica di Serralunga, ricorda i profumi floreali della rosa. Un Barolo profondo, lungo e caldo.

 Nebbiolo	 250-310m slm	 I-II decade di Ottobre	 0,75 1,50 3 L
 Vigna "La Rosa", Serralunga d'Alba	 Sud, sud-ovest	 13,5 % vol	
 Marne calcaree e argilla con sabbia quarzosa	 Sistema: guyot 4.000 - 5.000 ceppi/ha	 16-18 °C	

NOTE TECNICHE

Fermentazione: l'uva diraspata effettua la fermentazione in serbatoi termocondizionati ad una temperatura di 28-30° C, al termine della quale il cappello di vinacce viene affondato nel vino per effettuare una macerazione della durata di un mese circa.

Affinamento: inizia in barriques di rovere Allier per circa 12 mesi e termina in botti di Allier di 2-3 mila litri per un ulteriore anno. La permanenza in botti medio-piccole consente di affinare ulteriormente i tannini senza incrementare la sensazione boisè e per ottenere il giusto equilibrio tra il profumo dell'uva e quello del legno.

A questo punto, il vino viene quindi imbottigliato per almeno un anno prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel 2013 una primavera fredda ha caratterizzato l'inizio delle fasi vegetative, determinando un ritardo nell'inizio della maturazione delle uve. I mesi di settembre ed ottobre sono stati ottimali per la maturazione fenolica grazie alle temperature alte e alle giornate molto soleggiate. Ne consegue un Barolo dal 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.

AFFINAMENTO











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

V I G N A L A R O S A

BAROLO
DOCG
2015



The heart of the Fontanafredda M.G.A. is home to Fontanafredda's most representative and historical vineyard. Planted by request of Rosa Vercellana, after whom it is named, it is no mere coincidence that this strip of land, rich in sand, limestone and the characteristic blue marl of Serralunga, is filled with floral scents reminiscent of roses. A deep, long and warm Barolo.

 Nebbiolo	 250-310m asl	 Mid - October	 0,75 L
 "La Rosa" Vineyard Serralunga d'Alba	 South/south-west	 13,5 % vol	
 Calcareous marl and clay	 Sistem: guyot 4.000 - 5.000 plants/ha	 16-18 °C	

TECHNICAL NOTES

Ageing: La Rosa ages for 12 months in barriques of Allier and further 12/18 months (depending on the vintages) in middle size casks (20 - 30 Hl) of Allier wood. The ageing in mediums/small casks allows the wine to achieve a more fine tannic structure without over extracting woody notes. The wine shows a great balance between the primary fruit aromas and the oak (flavor). If needed, a successive clarification of the juice allows to reduce any minor impurity in order to obtain a final (cristal) clear wine. The wine is finally bottled and lays in our cellars for a further year before being commercialized.

TASTING NOTES

The single-vineyard Barolos are produced from the most painstaking selections carried out in vineyards which tradition has preserved over time as emblems of exemplary quality. "La Rosa" represents an interpretation of Barolo of particular relevance, even though it is the soil and the sun - or what is called in short microclimate - which commands man and guides his technical decisions, and not vice versa. "La Rosa", in fact, expresses the qualities of the Barolos grown in Serralunga d'Alba at their best, with a marked - almost feminine - concession to grace and softness in its flavour and bouquet. The colour

is ruby red, with garnet highlights, while its intense, clear-cut nose hints at withered roses, violet, tobacco, underbrush, spices and a little bit of vanilla. On the palate, at the beginning tannins are dense, soft and almost velvety and then explode in a sensation of well-balanced fruit and acid freshness. The aftertaste is very long-lasting and rich in flavor.

PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.