

Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba Riserva 1998

Italia / Piemonte / Barolo



Høyoppløselig bilde



Fontanafredda er en Italiensk produsent av vin fra Piemonte. Fontanafredda var opprinnelig det kongelige jaktstøttet til Kong Victor Emmanuel av Sardinia, som senere ble det samlede Italias første konge. Kongen kjøpte jaktstøttet i 1858 som en gave til sin elskerinne "la Bela Rusin", som han utnevnte til grevinne av Mirafiori og Fontanafredda. Fontanafredda historie som vinprodusent startet først i 1878 med deres sønn, greven av Mirafiori. I dag er vinstøttet en av de mest anerkjente produsenter av Barolo-viner, som kun bruker druer av kontrollert opprinnelse. (DOC) Selskapets vingårder dekker ca. 100 hektar og dyrkes druer som Nebbiolo, Barbera, Dolcetto og Moscato. Som en av større produsenter i Langhe regionen, er de en av de første produsentene som konverterer alle sine egne vingårder til økologisk landbruk. (Fom 2018 årgang) For Fontanafredda er organisk landbruk ikke bare en landbruksmodell, det er en livsstil som innebærer å sette seg inn i plantens livssyklus og verdsette det som et levende vesen, så vel som å eliminere bruken av alle unødvendige kjemikalier.

1998 er et interessant Barolo år og er svært drikkevennlig akkurat nå, i motsetning til mange av sine konkurrenter som '96, '97, '00 og '01 som gjerne bør ligge noen år til i kjelleren. '98 var stort sett varm i Piemonte, med et par korte tørkeperioder. Vinene fra '98 er gjerne aromatiske og åpne, med behagelig, myk frukt.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Fontanafredda
Årgang	1998
Druetyper	100% Nebbiolo
Vinifikasjon	Tradisjonell gjæring. 15 dager i ståltank med kontrollert temperatur (30-31° C). Gjæres med skallkontakt i ytterligere 15 dager og etterfølges av malolaktisk gjæring.
Lagring	36 måneder på fat og 24 måneder på flaske.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 3 g/l Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 15 - 20 år
Karakteristikk	Mursteinsrød på farge, kompleks og delikat nese med en intens duft av tørkede roser, røde kirsebær, underskog, lær, mint og lakris. I munnen er den tørr og fast, med god fylde og lang ettersmak.
Passer til	Retter av lam, okse, vilt, kraftige kjøttretter samt modne oster.
Webseite	www.fontanafredda.it

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	10388101		kr. 795,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small for every moment