

Fontanafredda Raimonda Barbera d'Alba

Italia / Piemonte / Alba



Høyoppløselig bilde



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

Druene i Raimonda kommer fra en enkeltvinmark lokalisert i Barolo med soleksponering mot sør/sørvest.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Fontanafredda
Årgang	2017
Druetyper	100% Barbera
Vinifikasjon	Gjæringen i rustfrie ståltanker. 7-8 dager på skall ved en temperatur på 28-30°C, etterfulgt av malolaktisk gjæring.
Lagring	I januar overføres en del av vinen til store franske og slaviske eiktønner, mens den resterende vinen er lagret i små fat (225 og 300-liters franske og amerikanske fat) i ca. ett år. De to delene blir så blandet før vinen blir tappet på flaske.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,13 g/l Syre: 6,15 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 7 år.
Karakteristikk	Fargen er dyp rubinrød, men har en tendens til å gå mot granatrød ved aldring. Den har en intens, karakteristisk nese som er blomstrende og fruktig, med fine lyse overtoner av tre, krydder og vanilje. Smaken er vedvarende, tørr.
Serveringstemperatur	14-16° C
Passer til	Den perfekte allrounder; pasta, pizza, lyst kjøtt, storfe og ost.
Webseite	www.fontanafredda.it

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	10717205	5332242	kr. 419,90
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
Ready for every moment