

Fontanafredda Silver Barolo

Italia / Piemonte / Barolo



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.

Barolo er en av Italias mest berømte viner laget av 100% Nebbiolo. Druene her kommer fra spesielt utvalgte vinmarker fra 11 landsbyer i Barolo-distriktet. Vinmarkene ligger mellom 300 og 400 meter over havet. Jordsmonnet er kalkrikt.

Type	Rødvín
Klassifikasjon	Barolo DOCG
Produsent	Fontanafredda
Årgang	2019
Druetyper	100% Nebbiolo
Vinifikasjon	8-10 dagers temperaturkontrollert gjæring etterfulgt av malolaktisk gjæring.
Lagring	Vinen har 24 måneders lagring på store franske og slovenske eikefat, og ytterligere 12 måneders modning på flaske før den slippes på markedet.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 3,2 g/l Syre: 5,55 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 15 - 20 år
Karakteristikk	Dyp rød farge som går mot det oransje ved lagring. Intense aromaer av bær og fiole når den er ung, skogbunn og lakris når den er eldre. Velstrukturert og elegant vin med lang ettersmak.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Retter av lam, okse, vilt samt modne oster.
Webseite	www.fontanafredda.it

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	176101	110767	kr. 414,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		100427 Status: Lagervare	

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