Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo

Italia / Piemonte / Langhe



Høyoppløselig bilde

Fontanafredda er en italiensk vinprodusent fra Piemonte. Fontanafredda var opprinnelig det kongelige jaktslottet til Kong Victor Emmanuel av Sardinia, som senere ble det samlede Italias første konge. Kongen kjøpte jaktslottet i 1858 som en gave til sin elskerinne "la Bela Rusin", som han utnevnt til grevinne av Mirafiori og Fontanafredda. Fontanafreddas historie som vinprodusent startet først i 1878 med deres sønn, greven av Mirafiori. I dag er vinslottet 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.

Laget av 100% Nebbiolo, som er samme drue som en langt dyrere Barolo eller Barbaresco. Nebbiolo betyr «tåkedruen» siden den høstes sent på høsten når det er mye tåke i området.
Jordsmonnet er kalkrikt.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Langhe Nebbiolo DOC
Produsent	Fontanafredda
Årgang	2022
Druetyper	100% Nebbiolo
Vinifikasjon	Tradisjonell gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker.
Lagring	Vinen får et opphold på 8-12 mnd i de store, typiske "botte", store eikeliggere som tradisjonelt har blitt brukt i Piemonte. Deretter 4 måneder på flaske før vinen forlater Fontanafreddas kjellere.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 3,5 g/l Syre: 5,75 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.
Karakteristikk	Lys rubinrød farge. Aromaer av bjørnebær, modne plommer, tobakk og fioler og et lett innslag av eik. Smaken er saftig og fyldig og vinen har en lang, fløyelsmyk ettersmak.
Serveringstemperatur	18º C
Passer til	Utmerket til retter av rødt kjøtt, lam, vilt og ost.
Webside	www.fontanafredda.it

Volum 0,75 L	**Varenummer** 2049801	**EPD-nr** 717264	**Pris Vinmonopolet** kr. 204,90
Antall i kasse 12	**Sortiment** Kategori 4	**Vectura nr** 113692 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 ·