

Fontanafredda Roero Arneis Pradalupo

Italia / Piemonte



Høyoppløselig bilde



Fontanafredda er en italiensk vinprodusent 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. Fontanafreddas historie som vinprodusent startet først i 1878 med deres sønn, greven av Mirafiori. I dag er vinstøttet 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.

Arneis, en lokal drue i Piemonte, vokser i åssidene i Roero-området.

Navnet Pradalupo kommer av «prada» som betyr felt eller eng, og «lupo» som betyr ulv; altså engen hvor ulver finnes. Jordsmonnet består for en stor del av sand.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	Roero Arneis DOCG
Produsent	Fontanafredda
Årgang	2024
Druetyper	100% Arneis
Vinifikasjon	Druene plukkes og legges i små kasser for å unngå skader og oksidering. Så følger avstilkning og temperaturkontrollert gjæring på ståltanker. Vinen blir deretter oppbevart på tanker som kun holder 5° C for å unngå malolaktisk gjæring.
Lagring	Fire måneders modning på flaske før lansering.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 7 g/l Syre: 5,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Strågul med et lett grønnskjær. Aromaer av tropiske frukter, moden pære og akasiehonning. Rik på smak med god fylde, flott frukt og friskhet. Bra balanse mellom frukt og syre. Lang og frisk ettersmak.
Serveringstemperatur	8° C
Passer til	Flott aperitiff og nydelig til det meste av fisk og skaldyr. Kan også fungere til hvitt kjøtt som svin, kalv og kylling.
Webseite	www.fontanafredda.it

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4931301	1477645	kr. 214,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg	118593 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
Drink for every moment