

Fontanafredda Barolo Vigna La Rosa

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.

La Rosa er en enkeltvinmark midt i hjertet av Serralunga, én av 11 Barolo-kommuner, og hjemkommunen til Fontanafredda. Rosa Vercellana som vinen er oppkalt etter var elskeren til kong Vittorio Emanuele II som eide Fontanafredda-eiendommen, og det var deres sønn som startet vinproduksjon der i 1878. Vinrankene til La Rosa ligger ideelt plassert mot syd/sydvest og 250-300 m.o.h. Jordsmonnet består av mye kalk og leire, og en god porsjon sand som sørger for optimal drenering.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Fontanafredda
Årgang	1996
Druetyper	100% Nebbiolo
Vinifikasjon	Tradisjonell gjæring i ståltanker etterfulgt av malolaktisk gjæring.
Lagring	12 måneder på franske barriques før 18 måneder på store eikeliggere før tapping. Ytterligere minimum 8 måneder på flaske før lansering.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,5 g/l Syre: 5,3 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.
Karakteristikk	Dyp rød farge. Kompleks og utviklet nese med aroma av rose, høstskog og krydder. Utviklet frukt med fin friskhet, lang avslutning.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Gjerne til retter av storfe med høyt fettinnhold og mye proteiner, storfilt, kremet pasta eller risotto, hard ost som parmesan e.l.
Webseite	www.fontanafredda.it

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	9019001		kr. 1 650,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

JAMESSUCKLING.COM

92 poeng

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