

BAROLO FONTANAFREDDA

BAROLO
DOCG
PROPRIETÀ IN
FONTANAFREDDA



Nebbiolo



Sottozona "Fontanafredda",
Serralunga d'Alba



Marne calcaree
e argilla



250-310 asl



Sud/sud-ovest



Systema: guyot
4.000-5.000 plants/ha



I - II decade
di Ottobre



14 % vol



16-18 °C



0,75 - 1,50 - 3 L

NOTE TECNICHE

Fontanafredda è un cru che si sviluppa completamente nella nostra Tenuta. È una terra di confine tra i terreni elveziani e tortonesi. Il risultato è un terreno con caratteristiche intermedie con argille marnose e strati di sabbia argillosa. La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione, il vino nuovo rimane a contatto con la vinaccia per un

periodo di circa un mese. L'affinamento è condotto totalmente in botti di medie e grandi dimensioni per due anni, con ulteriori dodici mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONI

Il colore è rosso granato di media intensità con riflessi rubini. Il naso è ricco di profumi che ricordano la piccola frutta rossa e la viola. In bocca, l'ingresso è fresco con tannini fitti e setosi. Il retrogusto di frutti

rossi è lungo e persistente.

ABBINAMENTI

Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma



BAROLO FONTANAFREDDA

BAROLO
DOCG
PROPRIETÀ IN
FONTANAFREDDA



Nebbiolo



"Fontanafredda" Vineyard
Serralunga d'Alba



Calcareous marl
and clay



250-310 asl



South/south-west



System: guyot
4.000-5.000 plants/ha



First-second
decades of October



14 % vol



16-18 °C



0,75 - 1,50 - 3 L

TECHNICAL NOTES

Fontanafredda is a cru that extends entirely within our Estate. This plot of land constitutes a border between soils of Helvetian and Tortonian origin. The result is a soil with transitional characteristics, with clayey marls and layers of clayey sand. The vinification process occurs in stainless steel vats at controlled temperatures. At the end of the fermentation, the new wine stays in contact with the grape marcs for about one month. The entire aging process

occurs in medium and large oak casks for two years, followed by twelve months in bottles.

TASTING NOTES

The color is a moderately intense garnet red with ruby highlights. The nose is greeted with a rich presence of aromas that recall small red fruits and violets. On the palate, the wine is fresh with thick, silky tannins. The aftertaste of red fruit is long and persistent.

PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.

