



FONTANAFREDDA

Briccotondo Piemonte Barbera Doc



Gradazione alcolica:
13 %Vol

Temperatura di servizio:
15-16°C

Formati disponibili:
lt. 0,5
lt. 1
lt. 1,5

Uve da cui è prodotto:

Barbera

Resa in vino:

70%

Produzione media:

60 hl per ettaro.

Caratteristiche dei vigneti:

l'uva proviene da vigneti in parte di proprietà situati nelle zone del Monferrato e delle Langhe caratterizzati da terreni marnosi ricchi di sabbie calcaree. I vigneti si trovano su colline di media altezza (250-300m slm) a prevalente esposizione ovest, sud-ovest.

Vinificazione:

la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 6-7 giorni ad una temperatura di 23 -25° C. Durante questa fase si eseguono rimontaggi per ottimizzare l'estrazione dei tannini e del colore. Appena terminata la fermentazione alcolica il vino nuovo viene travasato in serbatoi di cemento per la fermentazione malolattica che termina entro il mese di dicembre.

Affinamento:

avviene parte in barriques di rovere di Allier e parte in grandi botti di rovere di Slavonia. La sosta in legno dura circa cinque mesi. In primavera inoltrata il vino viene imbottigliato previa una leggera chiarifica con bianco d'uovo.

Caratteristiche organolettiche:

il vino è di colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è ricco di frutta nera, in particolare mora e prugna, con leggere note speziate che ricordano il pepe nero e la cannella. I tannini dolci e morbidi si uniscono in una trama fitta che si fonde con il frutto. La freschezza acida conferisce sapidità e lunghezza al retrogusto.

Conservabilità:

grazie alla freschezza del frutto il vino può essere consumato nel periodo di tre-quattro anni dalla data di vendemmia.

Abbinamenti consigliati:

ideale l'accostamento a primi piatti, salumi e formaggi freschi o di media stagionatura.