VIGNA LA ROSA 2021

BAROLO
DOCG
FONTANAFREDDA

Nel cuore dell'M.G.A. Fontanafredda, nasce la vigna più rappresentativa e storica di Fontanafredda. Voluta da Rosa Vercellana, da cui prende il suo nome, non a caso questa lingua di terra ricca di sabbia, calcare e marna blu tipica di Serralunga, ritorna con profumi floreali che ricordano la rosa. Un Barolo profondo, lungo e caldo.

Nebbiolo	250-310m slm	I - II decade di Ottobre	0,75 - 1,50 - 3 L
Vigna "La Rosa", Serralunga d'Alba	Sud, sud-ovest	14,5 % vol	Biologico
Marne calcaree e argilla con sabbia quarzosa	Sistema: guyot 4.000-5.000 ceppi/ha	18-20 °C	Vegano

NOTE TECNICHE

Fermentazione: L'uva raccolta nella giornata viene conferita alla cantina in piccole cassette forate da 20 kg, diraspata e non pigiata per evitare di rovinare la buccia che nella varietà Nebbiolo è molto delicata. Inizia poi la fermentazione in serbatoi di acciaio termocondizionati con lieviti autoctoni ad una temperatura tra i 28 e i 30° C. Al termine della fermentazione si opera la pratica della steccatura, che fa in modo che il cappello di bucce rimanga completamente sommerso dal mosto/vino per un periodo di 15 gg circa, allo scopo di estrarre dalla buccia stessa quante più sostanze nobili possibile, che andranno a contribuire alla ricchezza del prodotto finito.

Affinamento: Non appena i solidi più grossolani si saranno depositati sul fondo della vasca dove il vino è stato svinato, lo stesso viene travasato in botti di Rovere di media capacità (30-50 hl) nelle quali sosta e matura per circa 24 mesi. Un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi circa prepara nel modo migliore il vino per la commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Barolo dal colore rosso rubino, con riflessi granati. Il profumo è ampio, gentile, ma intenso, con netti sentori di rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco e leggera vaniglia. In bocca la trama dei tannini è fitta e densa: l'ingresso è morbido, quasi vellutato per poi esplodere in una sensazione di frutta ben bilanciata dalla freschezza acida. Il retrogusto è molto lungo ed è ricco di sapidità.

ABBINAMENTO

Ideale l'accostamento a piatti di carni importanti e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma può piacevolmente accompagnare il conversare a fine pasto.

FONTANAFREDDA S.r.l. - Via Alba, 15 - Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Ph. +39 0173.626.100 - Fax +39 0173.613.471 - www.fontanafredda.it - clienti@fontanafredda.it

FONTANAFREDDA
Fondata dal 1° Re d'Italia nel 1858

VIGNA LA ROSA 2021

BAROLO
DOCG
FONTANAFREDDA

The heart of the Fontanafredda M.G.A. is home to Fontanafredda's most representative and historical vineyard. Planted by request of Rosa Vercellana, after whom it is named, it is no mere coincidence that this strip of land, rich in sand, limestone and the characteristic blue marl of Serralunga, is filled with floral scents reminiscent of roses. A full body, long finish and warm Barolo.

Nebbiolo	250-310m slm	First-second decades of October	0,75 - 1,50 - 3 L
"La Rosa" Vineyard Serralunga d'Alba	South south-west	14.5 % vol	Organic
Calcareous marl and clay with sand	System: guyot 4.000-5.000 plants/ha	18-20 °C	Vegan

TECHNICAL NOTES

Fermentation: The grapes harvested during the day are delivered to the cellar in small 20 kg perforated crates, destemmed and not crushed to avoid damaging the skin which is very delicate in the Nebbiolo variety. The fermentation then begins in thermo-conditioned steel tanks with indigenous yeasts at a temperature between 28 and 30 ° C. At the end of the fermentation, the practice of sticking is carried out, which ensures that the cap of skins remains completely submerged by the must / wine. This task lasts for about 15 days, in order to extract from the grape skin as many noble substances as possible, which will contribute to the richness of the finished product. **Wine aging:** As soon as the coarser solids have settled on the bottom of the tank where the wine was drawn off, it is decanted into medium-sized oak barrels (30-50 hl) in which it rests and matures for about 24 months. Then, a further wine refinement of about 12 months takes place in the bottle, in order to prepare it in the best way before placing on the market.

TASTING NOTES

Barolo with a ruby red color, with garnet reflections. The scent is broad, gentle, but intense, with clear hints of dried rose, violet, tobacco, undergrowth and light vanilla. In the mouth the texture of tannins is dense and full: the entrance is soft, almost velvety and then explodes into a sensation of fruit well balanced by acid freshness. The aftertaste is very long and rich in flavor.

PAIRINGS

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

FONTANAFREDDA S.r.l. - Via Alba, 15 - Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Ph. +39 0173.626.100 - Fax +39 0173.613.471 - www.fontanafredda.it - clienti@fontanafredda.it

FONTANAFREDDA
Fondata dal 1° Re d'Italia nel 1858