# B A R O L O  2 0 1 0

BAROLO
DOCG
RISERVA

*Prodotto solo in alcuni millesimi, quando la natura supera la mano dell'uomo, selezionando secondo tradizione solo le migliori uve provenienti dai vigneti di proprietà storicamente meglio esposti. Affinato in grandi botti di rovere per almeno 6 anni.*

Nebbiolo

Serralunga d'Alba e Barolo

Ricchi di argilla e marna calcarea con sabbia

300-400 slm

Sud/sud-ovest

Sistema: guyot 4.400-5.000 piante/ha

I-II decade di Ottobre

14 % vol

17-18 °C

0,75 L

## NOTE TECNICHE:

**Vinificazione:** la fermentazione è tradizionale, effettuata in tini di acciaio inox , con una durata di 12-15 giorni a temperatura controllata . Segue una permanenza del vino sulle bucce a "cappello sommerso" per ulteriori 25-30 giorni, per ottimizzare la fase di estrazione delle sostanze polifenoliche.
A termini di legge, per potersi fregiare della dicitura "Riserva", il Barolo deve assicurare almeno 5 anni di affinamento prima di essere immesso al consumo. I primi 3 anni di affinamento avvengono in botti di rovere (di Slavonia e di Allier). I successivi 2 anni, in bottiglia.

## NOTE DI DEGUSTAZIONI

il Barolo "Riserva" è un vino che offre grandi emozioni: sin dal colore, rosso granato intenso, con riflessi ancora rubini. Il profumo è netto e intenso, con sentori di ciliegia nera, tabacco funghi secchi, spezie come la noce moscata ed il pepe ed alcuni profumi balsamici che ricordano la resina e la menta. Il sapore è caldo, morbido, con tannini dolci e vellutati che ben si sposano con una fresca nota acida che aiuta a fornire una lunga persistenza finale.

## ABBINAMENTI

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

# B A R O L O  2 0 1 0

BAROLO
DOCG
RISERVA

*Produced only in a few vintages, when nature surpasses the hand of man, selecting according to tradition only the best grapes from the vineyards of the property that are historically best exposed. Aged in large oak barrels for at least 6 years.*

Nebbiolo

Serralunga d'Alba

High content of limestone and grey marl alternating with sand

300-400 asl

South/south-west

System: guyot 4.400-5.000 plants/ha

I-II ten-days of October

14 % vol

17-18 °C

0,75 L

## TECHNICAL NOTES

**Vinification:** the fermentation is traditional: medium-long (12 days) in stainless steel vats with a floating cap at a controlled temperature (30-31° C). The must then stays in contact with the skins for further 25-30 days to optimize the extraction of the polyphenolic substances and help start the subsequent malolactic fermentation.
**Ageing:** 3 years in oak casks (from Allier and Slavonia). The wine is bottled for a further period of maturation in the bottle, the lenght depends from the characteristics of the vintages, but never less than 24 months. **Shelf-life:** The wine will reach its peak 6-8 years after the harvest, but its life can vary considerably depending on the vintage.

## TASTING NOTES

Ruby highlights still show on its deep garnet red colour, while its intense, clear-cut nose hints at black cherry, tobacco, dried mushrooms, spices such as nutmeg and pepper, and balsamic aromas conjuring up resin and mint. Sweet, velvety tannins blend nicely on its warm, smooth taste with fresh acidity, helping to ensure a long finish

## PAIRINGS

Ideal with big 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