G R A P P A D I B A R O L O

VIGNA LA ROSA

Direttamente dalle vinacce con cui viene prodotto il Barolo La Rosa, un icona di Langa, viene lasciata maturare oltre 12 mesi per un risultato dal colore ambrato e dal gusto profondo e complesso come tutto ciò che nasce a Serralunga d'Alba.

Nebbiolo

Serralunga d'Alba (vigna la Rosa)

Ricco di marne calcaree e di argilla

250-300m slm

Sud e sud/ovest

Sistema: guyot 4.000-5.000 ceppi/ha

I - II decade di Ottobre

43% vol

Ambiente

0,5 L

NOTE TECNICHE

Fermentazione: l'uva diraspata e pigiata viene scaldata intorno ai 32-33 °C e immediatamente avviata alla fermentazione. La macerazione dura 20-30 giorni e durante questo periodo vengono effettuati dei delastage per ottimizzare e migliorare l'estrazione dei tannini e contemporaneamente per ossigenare il lievito che può fermentare nelle condizioni ideali, ottenendo profumi e aromi più netti ed eleganti. Terminata la fermentazione alcolica immediatamente si procede con la pressatura soffice delle vinacce che vengono inviate in distilleria ancora fresche di vino.
Distillazione: avviene con l'antico metodo discontinuo, in caldaiette di rame. Il vapore attraversando lentamente la vinaccia trascina in alto l'alcol e gli aromi, che confluendo nel condensatore originano gocce di un distillato prezioso e sorprendente.
Affinamento: la grappa distillata nel mese di novembre è immediatamente introdotta in botti di legno di piccole dimensioni dove affina per più di un anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONI

La grappa mantiene le caratteristiche tipiche del vino Barolo La Rosa caratterizzato da sapori austeri e aromi delicati ed eleganti. Il colore è un bel giallo ambra con riflessi dorati. Il profumo è un'esplosione di aromi di rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco, miele di castagno e leggera vaniglia. In bocca l'alcol dona dolcezza e calore lasciando un piacevole retrogusto di cacao, liquirizia di legno e prugna nera appassita.

ABBINAMENTI

Si propone nel 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

G R A P P A D I B A R O L O

VIGNA LA ROSA

Nebbiolo	250-300m asl	First/second ten-days of October	0,5 L
Serralunga d'Alba	South/south-west	43% vol	
Plenty of quartzose sand and good drainage	System: guyot 4.000-5.000 plants/ha	Room temperature	

TECHNICAL PROFILE

Fermentation: the grapes are de-stemmed and crushed, and are then immediately heated to around 32-33 °C for the fermentation. The on-the-skins maceration lasts 20-30 days, which racking and returning optimizes and improves the extraction of the tannins, while also oxygenating the yeast so it can ferment in ideal conditions to obtain cleaner, more elegant aromas. As soon as the alcoholic fermentation has ended, the pomace is pressed softly and sent to the distillery while still fresh.
Distillation: it takes place in copper stills using the old discontinuous method. The steam passes slowly through the grape solids, drawing the alcohol and aromas up into a condenser to produce drops of a very precious, stunning distillate.
Ageing: the distilled grappa is immediately transferred in November into small barrels, where it matures for more than a year.

TASTING NOTES

The grappa maintains the typical qualities of the La Rosa Barolo wine, which features rich flavours and delicate, elegant aromas. Its colour is a lovely amber yellow with golden hues. On the nose it is an explosion of aromas of withered roses, violets, tobacco, underbrush, chestnut honey and a touch of vanilla. The alcohol makes it sweet and warm on the mouth, leaving an appealing aftertaste of cocoa, liquorice wood, and black prunes.

PAIRINGS

Suggested as after-dinner drink.

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