VIGNA LA DELIZIA 2021

BAROLO
DOCG
LAZZARITO

Nel cuore dell'M.G.A. Lazzarito, nasce una delle vigne più storiche di Fontanafredda. Vigna La Delizia, sorge sulla cima di una lingua di terra marno-calcarea-argillosa e ricca di scheletro. É un Barolo gustoso con profumi speziati e mentolati, dalla profonda verticalità e dal tannino che richiede tempo per espirmersi al meglio.

Nebbiolo	380 m slm	Termine della II decade di Ottobre	0,75 - 1,50 - 3 L
Vigna "La Delizia", Serralunga d'Alba	Sud	15 % vol	Biologico
Marne calcaree e argillose	Sistema: guyot 4.000-5.000 ceppi/ha	18-20 °C	Vegano

NOTE TECNICHE

Vinificazione: Frutto di una piccola vigna situata nel cuore del comune di Serralunga d'Alba, di 5646 mq, l'uva raccolta e conferita presso le cantine, è stata diraspata, iniziando la fase fermentativa in vasca di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Poco dopo che gli zuccheri sono stati fermentati completamente si è proceduto alla svinatura e alla messa dimora del vino in una botte di rovere dove ha sostato per un periodo di 30 mesi. Dopodichè l'affinamento è proseguito in bottiglia per 8 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta con note fresche e mentolate riconducibili al terroir da cui proviene che sfumano in sentori speziati. In bocca denota una buona verticalità, profondo, con tannini vibranti che richiedono tempo per esprimersi al meglio.

ABBINAMENTO

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese e formaggi a media-lunga stagionatura. Ma non solo, se esploriamo le possibilità dell'enogastronomia mondiale possiamo spaziare in originali abbinamenti: dallo Shabu Shabu Giapponese (manzo con verdure a vapore), al Tokany ungherese o ai croccanti Samosa indiani. A piacere, può anche accompagnare il conversare di fine pasto o un brindisi "speciale"!

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 DELIZIA 2021

BAROLO
DOCG
LAZZARITO

In the heart of M.G.A Lazzarito, lies one of the most historic vineyards of Fontanafredda. Vigna La Delizia stands on top of a strip of marl-calcareous-clayey land, rich in graininess skeleton. It's a tasty Barolo, with spicy reminiscents and balsam aromas, with a deep verticality and tannins that need time to express themselves at their best.

Nebbiolo	380 m asl	End of II decade of October	0,75 - 1,50 - 3 L
"La Delizia" Vineyard Serralunga d'Alba	South	15 % vol	Organic
Calcareous marl with clay	System: guyot 4.000-5.000 plants/ha	18-20 °C	Vegan

TECHNICAL NOTES

Vinification: Grapes come from a small vineyard located in the heart of the town of Serralunga d'Alba, 5,646 ha, they collected and delivered at the cellars was destemmed, starting the fermentation phase in steel tank at a controlled temperature.

Wine aging: Shortly after the sugars were fully settled, the wine was racked and settled in oak barrels where it stood for a period of 30 months. After this, the wine was aged in bottle for 8 months more before going on the market trade.

TASTING NOTES

The nose has fresh and mentholated notes that can be traced back to the terroir from which it comes and which fade into spicy hints. In the mouth denotes a good verticality, deep, with vibrant tannins that require time to express themselves at their best.

PAIRINGS

The Barolo par excellence goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses and medium-long-aged cheeses. But not only that, if we explore the possibilities of world food and wine we can range in original combinations: from Japanese Shabu Shabu (beef with braised vegetables) to Hungarian Tokany arriving at the crispy indian Samosa. If you like, it can also accompany the conversation at the end of the meal or a "special" toast!

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