FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

LE GRANDI ANNATE RACCONTATE IN UN SECOLO DI BAROLO

1931

Sensazioni generali di livello elevato, dal profumo intenso e ampio, al gusto pieno e armonico, al grande equilibrio olfattivo.

1934

1937

1947

È a ragione ritenuta una delle più grandi annate del secolo: il Barolo esprime qui il massimo del suo potenziale, sia nel colore, sia nei profumi, sia nei sapori.

1952

1957

1958

Barolo di struttura medio-alta, con buona acidità: col tempo il profumo evolve verso un'eccellente complessità eterea.

1961

Barolo di gran classe, pieno, caldo e ben strutturato, con profumi molto ampi e intensi.

1962

1964

Barolo superbo e sorprendente nella sua maestosità. L'intensità del profumo e la pienezza di gusto si accompagnano ad una buona maturazione dei tannini che si ammorbidiscono nel volgere di pochi anni, conferendo al vino un equilibrio e un'armonia davvero particolari.

1965

1967

Barolo ricco di profumi intensi e ampi e di buona struttura.

1970

1971

Barolo di grande equilibrio, struttura e intensità olfattiva. Caratterizzato da profumi finissimi, si distingue per l'eleganza e per la capacità di resistere nel tempo.

1974

Barolo dai profumi fini e gradevoli, gusto vellutato e buona persistenza.

1978

Una limitata quantità di uva in vigneto, un'estate e un autunno asciutti e caldi hanno consentito la produzione di un Barolo potente e di grande complessità, olfattiva e di gusto.

1982

Barolo tra i più austeri di sempre nel corpo e nel carattere, con una trama tannica importante e una sostenuta acidità, che ne garantiscono una lenta evoluzione nel corso degli anni.

1985

Barolo che si caratterizza per l'equilibrio e l'armonia delle sue componenti, derivati da un'estate e un autunno caldi e asciutti. I profumi sono di grande ampiezza e intensità.

1988

1989

Grande intensità olfattiva e gusto pieno, generoso. Imponente e austero, deve alla sua concentrazione la grande longevità.

1990

Barolo maestoso e armonico. Esaltante e complesso, di grande struttura, equilibrio e consistenza, ha profumi ampi e suadenti, gusto caldo e pieno, tannini morbidi e densi.

1995

1996

Un Barolo d'altri tempi, strutturato e persistente al gusto. Una vendemmia ritardata da una primavera e da un'estate insolitamente fredde, ha dato origine a un vino con una struttura tannica esplosiva e una freschezza acida che dura nel tempo.

1997

Clima caldo e maturazione precoce sono state le premesse di un Barolo sorprendente per l'armonia, pieno e morbido. Vino di grande equilibrio, potente e gentile.

1998

1999

Barolo di grande personalità e struttura, frutto di un andamento climatico perfetto per la maturazione dell'uva nebbiolo. Complesso al naso, in bocca è pieno e austero, con tannini ricchi e maturi che donano ampiezza e profondità.

2000

A chiudere il secolo un Barolo dalla struttura importante, dal gusto morbido e pieno e naso con frutta molto intensa. Un'annata calda e una vendemmia precoce per un vino armonico ed elegante, di eccezionale equilibrio e personalità.

2001

Vino di grande concentrazione, con tannini potenti, avvolgenti e morbidi, e profumi balsamici e di frutta rossa. Vendemmia ad inizio ottobre con una maturazione perfetta, dopo una primavera piovosa ma calda e un'estate molto regolare.

2004

Barolo straordinario, solare, aperto, con tannini morbidi e maturi, vellutati, di grande equilibrio. Ampio e affascinante al naso, caldo e sapido in bocca. Un Barolo "facile" da avvicinare e da apprezzare: questa la sua grandezza.

2005

La pioggia a metà vendemmia ha segnato un solco, definendo stili e selezioni. Barolo che privilegia l'eleganza, con un'acidità importante, tannini austeri ma con una concentrazione del frutto che dà profondità e volume.

2006

2007

Una vendemmia molto precoce e un'incredibile qualità delle uve caratterizzano questo Barolo, ampio e complesso al naso e con un ingresso dolce in bocca. Morbido e vellutato, con trama tannica intensa, è praticamente perfetto.

2008

Abbondanti piogge primaverili, estate umida e finale di stagione caldo e asciutto hanno consentito la vendemmia delle uve nebbiolo solo a metà ottobre. Il vino è avvolgente ed equilibrato, potente e morbido, aperto e caldo: un Barolo nel segno dell'armonia.

2009

2010

Un inverno lungo e freddo ha posticipato il risveglio vegetativo della vite di 15 giorni rispetto alla media. Un andamento delle temperature non troppo elevate ha consentito un perfetto accumulo delle sostanze polifenoliche, soprattutto del colore. Il vino è fruttato con tannini pieni e dolci: Barolo di lungo affinamento.

2011

Un inverno mite e una primavera calda e umida hanno consentito un risveglio vegetativo precoce. I mesi estivi sono stati molto caldi con poche precipitazioni e hanno determinato una maturazione non omogenea che ha premiato i vigneti vocati. Il risultato è un vino ricco di aromi che ricordano la frutta rossa molto matura e tannini caldi e avvolgenti.

2012

Annata non abbondante in termini di quantità ma eccezionale in termini di qualità che ha permesso di ottenere vini straordinariamente equilibrati.

2013

Vendemmia caratterizzata da un'inizio del ciclo vegetativo stentato con temperature mediamente basse e abbondanti precipitazioni nel mese di maggio. A partire da giugno condizioni atmosferiche in miglioramento. Il Nebbiolo ha potuto godere delle alte temperature del mese di settembre e ottobre per poter sviluppare il quadro fenolico che lo contraddistingue. Un grande vino, fine, elegante e di struttura adatto all'invecchiamento, un raro esempio di annata tradizionale.

2014

Un'estate fresca e piovosa ha favorito la produzione di uve Nebbiolo di grande qualità, solamente nei Cru più prestigiosi. Il Barolo è ricco di profumi floreali e speziati con tannini ricchi e molto saporiti: vini che saranno in grado di affrontare lunghissimi affinamenti in bottiglia.

2015

Le abbondanti nevicate invernali hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni e le miti temperature primaverili sin dal mese di febbraio ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel proseguo dell'annata. Nonostante l'estate caldissima, il Nebbiolo è arrivato a maturazione in modo perfetto, regalando così vini strutturati eleganti e longevi.

2016

L'annata 2016, che si classifica come una delle più grandi degli ultimi 10 anni, ha visto il Nebbiolo, raccolto tra la fine di Settembre e la metà di Ottobre, maturare perfettamente, nonostante l'inverno mite ed il freddo giunto tardi a primavera avanzata. I vini hanno un equilibrio eccezionale, grandi bouquet e struttura.

2017

Annata caratterizzata da una grande armonia gustativa che sarà anche ricordata per la gelata di fine Primavera. Le temperature estive particolarmente alte durante il giorno e fresche durante la notte e le piogge arrivate a inizio settembre hanno regalato grappoli di Nebbiolo perfettamente sani e maturi che si sono trasformati in Barolo ricchi di struttura con colori intensi, un'ottima concentrazione tannica e una sensazione di freschezza che li rende di un equilibrio unico.

2018

Grande annata, con un freddo e lungo inverno ricco di precipitazioni, un clima con temperature contenute in primavera che diventa poi caldo e asciutto fino alla vendemmia. I Barolo che ne sono scaturiti sono di stampo tradizionale: freschi, bilanciati e con una buona propensione all'invecchiamento.

2019

Molto equilibrio, nessuna gradazione alcolica estrema e una grande forza acida che dona al Barolo una buona verticalità e freschezza. L'estate è stata caratterizzata dal clima mite, con precipitazioni sporadiche e regolari, le quali hanno garantito una buona maturazione dell'uva, nonostante fenomeni grandinigeni intensi. Le principali peculiarità sono la favolosa armonia e tannini setosi. Si nota un'acidità più equilibrata e pronunciata, che consente una lunga vita in bottiglia futura.

2020

Le temperature miti invernali hanno inaugurato una stagione primaverile asciutta e soleggiata, conclusa con numerose precipitazioni che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico del terreno. Il caldo clima estivo ha lasciato spazio ad un calo delle temperature, con particolari escursioni termiche tra notte e giorno. Un perfetto accumulo di polifenoli, ottimi livelli di acidità e un tannino voluminoso, setoso donano al Barolo grande equilibrio e consentono un'importante capacità di invecchiamento.

BUONA GRANDE OTTIMA ECCEZIONALE

fontanafredda.it

1FF00008