BAROLO 2016

RISERVA
DOCG

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 per almeno 62 mesi.

Nebbiolo	300-400 m s.l.m	I-II decade di ottobre	0,75L - 1,5L 3L
Serralunga d'Alba e Barolo	Sud/sud-ovest	14,5 % vol	
Ricchi di argilla e marna calcarea con sabbia	Sistema: guyot 4.400-5.000 piante/ha	17-18 °C	

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. Di questi il primo anno viene trascorso in barriques ed i successivi due proseguono nelle grandi botti di rovere (di Slavonia e di Allier).

Affinamento: varia in funzione delle caratteristiche dell'annata, ma non è mai inferiore ai 62 mesi, di cui almeno i primi 30 mesi avvengono in legno.

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

BAROLO 2016

RISERVA
DOCG

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 for at least 62 months.

Nebbiolo	300-400 a.s.l	I-II ten-days of October	0,75L - 1,5L 3L
Serralunga d'Alba and Barolo	South/south-west	14.5 % vol	
High content of limestone and grey marl alternating with sand	System: guyot 4.400-5.000 plants/ha	17-18 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation is traditional: medium-long (15 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 15 days to optimize the extraction of the polyphenolic substances and help start the subsequent malolactic fermentation.
Ageing: one year in barriques from Allier and two year in oak casks still from Allier or Slavonian oak. After a soft clarification, 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 62 months, which the first 30 in wood barrels.

TASTING NOTES

the Barolo "Riserva" is a wine that offers great emotions: from the color, intense garnet red, with ruby reflections. The aroma is clear and intense, with hints of black cherry, tobacco, dried mushrooms, spices such as nutmeg and pepper and some balsamic aromas reminiscent of resin and mint. The taste is warm, soft, with sweet and velvety tannins that go well with a fresh acid note that helps to provide a long final persistence.

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