BAROLO
DOCG
DEL COMUNE DI
SERRALUNGA D'ALBA
RISERVA

Nebbiolo
Varietà: Lampia
Cloni: 142, 36, 230
Porta innesti:
420A, Kober, SO4

Serralunga d'Alba

Suoli ricchi di calcare
e di marne grigie
alternate a sabbie

300-400m slm

Sud, sud-ovest

Sistema: guyot
4.000 ceppi/ha

I - II decade
di Ottobre

14,5 % vol

18-20 °C

0,75 L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: la fermentazione è, secondo tradizione, effettuata a temperatura controllata (27-28 °C) in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, per una durata di 15 giorni, con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche e una macerazione post-fermentativa sulle proprie vinacce di una settimana circa.

Affinamento: dopo 36 mesi in botte di rovere e 12 mesi in cemento, il vino è pronto per essere messo in bottiglia dove prosegue il suo affinamento per altri 12 mesi circa . Un vino in grado di esprimere le sue caratteristiche qualitative fin da subito, con la capacità di durare nel tempo anche per 25/30 anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore del vino è rosso granato con lievi riflessi aranciati . Il profumo è intenso , con note di rosa appassita avvolte da una fragrante croccantezza. Al palato è pieno, vibrante , austero come si addice ai Baroli destinati a lunga vita.

ABBINAMENTI

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: dalla boeuf bourguignonne francese sino ad arrivare in Asia con il Nasi Goreng, passando per il Canada e la sua carne affumicata di Montréal. 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

BAROLO
DOCG
DEL COMUNE DI
SERRALUNGA D'ALBA
RISERVA

Nebbiolo
Variety: Lampia
Clone: 142, 36, 230
Rootstocks:
420A, Kober, SO4

Serralunga d'Alba

Soil with a high content of limestone and grey marl alternating with sand

300-400m asl

South, South-west

System: guyot
4.000 plants/ha

First-second decades of october

14 .5% vol

18-20 °C

0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: according to tradition fermentation is carried out for 15 days at a controlled temperature (27-28 °C) in stainless steel tanks with floating cap and frequent pumping over, in order to optimise the extraction of polyphenolic substances followed by a post-fermentation maceration on its own skins for about a week.

Ageing: after 36 months in oak casks and 12 months in concrete, the wine is ready to be bottled, continuing its ageing 12 more months or so . A wine capable of expressing its qualitative characteristics right from the start, with an ageing potential over time, up to 25/30 years.

TASTING NOTES

The colour is garnet with slight orange nuances. The nose is intense, with dried roses notes. The palate is full , vibrant and austere, accordingly to the long shelf life typical of the greatest Barolo.

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 the French boeuf bourguignonne up to Asia with Nasi Goreng, passing through Canada and its smoked meat from Montréal. 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