



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG "Vigna La Rosa" 2016

2016

Morbido, quasi vellutato



Svinando

La Vigna

Terreno Marne calcaree e argilla con sabbia quarzosa

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione L'uva diraspata effettua la fermentazione in serbatoi termocondizionati ad una temperatura di 28-30°C, al termine della quale il cappello di vinacce viene affondato nel vino per effettuare una macerazione della dufata di un mese circa.

Sensazioni Un Barolo dal colore rosso rubino, con riflessi granati. Il profumo è ampio, gentile, ma intenso, con netti sentori di rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco e leggera vaniglia. In bocca la trama dei tannini è fitta e densa: l'ingresso è morbido, quasi vellutato per poi esplodere in una sensazione di frutta ben bilanciata dalla freschezza acida. Il retrogusto è molto lungo ed è ricco di sapidità.

Nella grande tabella delle annate storiche del Barolo, la 2016 è indicata con il punteggio massimo. "Una delle più grandi degli ultimi 10 anni", addirittura. Le condizioni meteo sono state piuttosto clementi, anche se non ideali, ma il Nebbiolo è riuscito comunque a giungere a perfetta maturazione tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre. Il risultato sono vini dotati di un eccellente equilibrio, grandi bouquet e soprattutto struttura. Si può dunque ipotizzare che questo Barolo DOCG Vigna La Rosa 2016 sia destinato a un lungo, lunghissimo invecchiamento in cantina. Uno di quei vini che possiamo comprare oggi come investimento e dimenticare in cantina, al fresco e al buio, per i prossimi 25 o 30 anni. Quando lo andremo a ritrovare, avremo la quasi assoluta certezza di scoprire una bottiglia incredibile. Unica e inimitabile. Maturato in botti di Rovere di media capacità (tra i 30 e i 50 ettolitri), questo Vigna La Rosa di Fontanafredda si presenta oggi di un bel colore rosso rubino, con riflessi granati. Il profumo è ampio, gentile ma intenso, con netti sentori di rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco e leggera vaniglia. In bocca, invece, la trama dei tannini è fitta e densa. Morbido, quasi vellutato, esplode con il passare dei minuti in una sensazione di frutta ben bilanciata dalla freschezza acida. Lungo, quasi infinito, è il finale che prolunga di diversi minuti il piacere di ogni sorso. Se lo abbiamo in cantina, o lo avremo tra pochi giorni, premuriamoci di organizzare un pranzo o una cena di livello per onorarlo nel migliore dei modi. Ideale l'accostamento a piatti di carni importanti e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma può piacevolmente accompagnare anche il semplice conversare a fine pasto.

Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire "storica" è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata da Vittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre "bella Rosina". Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno, l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi Fontanafredda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese