Svinando®
BERE BENE CONVIENE.

ACQUISTATO IL ....

Barolo DOCG Serralunga d'Alba 2018 2018

Frutto unico e inimitabile di un territorio

La Vigna

Terreno	Suoli ricchi di calcaree di marne grigie alternate a sabbie
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: la fermentazione è, secondo tradizione, effettuata a temperatura controllata (30-31° C) in tini di acciaio inox a cappello galleg-giante, per una durata di 15 giorni, con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoli-che. Affinamento: un anno in barri-ques di rovere di Allier e un ulteriore anno in botti di 2.000-3.000 litri. Dopo una leggera chiarifica, il vino viene imbottigliato per un ulteriore affinamento, che varia in funzione delle caratteristiche dell’annata, ma che non e’ mai inferiore a 12 mesi.
Sensazioni	Il colore del vino e’ rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è netto e intenso, con sentori di vaniglia, spezie, rosa appassita e sottobosco. Il sapore è asciutto, morbido, pieno, vellutato, armonico e lungamente persistente.

Chi beve Barolo non beve un semplice vino. Beve, piuttosto, il frutto unico e inimitabile di un territorio. E per questo c'è chi preferisce il vino proveniente da un certo Comune. Chi invece predilige la versione tipica di un'altra area. Chi ancora cerca la complessità, scegliendo quei vini che sono prodotti unendo le uve di più vigneti distanti tra loro. Per questo sono state create, all'interno della denominazione, delle selezioni speciali. E Fontanafredda, tra gli altri, è stata una delle prime aziende a decidere di valorizzare al meglio le peculiarità del proprio terroir. Dal 1988, infatti, sono i primi ad aver prodotto questa selezione comunale, un Barolo identitario che rappresenta la potenza del terroir di Serralunga e l'eleganza dello stile Fontanafredda, floreale, balsamico, vibrante e fresco. Dopo la vinificazione, questo Barolo DOCG riposa per 24 mesi in botte di rovere e 12 mesi in cemento. Solo a quel punto è pronto per essere messo in bottiglia. Un grande rosso del territorio, in grado di esprimere fin da subito le sue caratteristiche migliori ma che ha anche la capacità di invecchiare, o meglio maturare ed evolvere, per un tempo decisamente lungo. Anche 25/30 anni, stando ai suoi produttori. Oggi nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è netto e intenso, con sensazioni dolci e sentori di spezie, rosa appassita e sottobosco. Il gusto è morbido, pieno, vellutato, armonico e vibrante. Un vino così non va assolutamente stappato se l'occasione non è quella giusta e se sulla tavola non si trovano i buoni piatti della tradizione. Primi e secondi importanti, come importante è il vino, ovviamente a base di carne rossa. Ma anche formaggi a media-lunga stagionatura e, per i più golosi, anche un po' di frutta secca e una scaglia di cioccolato. Del resto un vino come questo non va bevuto. Va centellinato, piano piano, per cogliere tutte le sfumature del suo ampio bouquet.

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. Lunga vita a&hellip; Fontanafredda!

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc