



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG "Vigna La Rosa" 2017

2017

Semplicemente indimenticabile



Svinando

L'annata 2017, in Barolo, sarà ricordata soprattutto per la gelata di fine primavera che ha fatto tremare i vignaioli, per le condizioni meteo un po' estreme, con un'estate calda, ma per fortuna caratterizzata da notti fresche, e una giusta quantità di pioggia a inizio settembre che ha permesso la perfetta maturazione del Nebbiolo. I vini? Semplicemente indimenticabili. valutati con il massimo dei punteggi dagli esperti del settore. Barolo ricchi, anche in termini di colore, con un'ottima concentrazione tannica e un perfetto equilibrio complessivo. Quello che proponiamo qui, Vigna La Rosa 2017 di Fontanafredda, ne è un bel esempio. Buono oggi ma capace di evolvere bene in cantina per un'eternità, questo Barolo DOCG andrebbe sempre acquistato in più unità. Una bottiglia potremo aprirla subito. Le altre, invece, dovrebbero rimanere gelosamente custodite in cantina in attesa delle occasioni giuste. Maturato in botti di rovere di media capacità per circa 24 mesi, prima di essere imbottigliato per un ulteriore affinamento in vetro di 12 mesi, questo Barolo si presenta oggi di un bel colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è ampio, gentile ma intenso. Si distinguono con facilità sentori di rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco e leggera vaniglia. In bocca, poi, 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. Perfetto vino da Meditazione, magari accostato a un dolce al cioccolato, è un Barolo perfetto anche a tutto pasto. L'importante è che il menù sia quello giusto. A base di carni rosse, con lunghe cotture.

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 bellin Fontanafredda!

La Vigna	
Terreno	Marne calcaree e argilla con sabbia quarzosa
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
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 durata 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.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821