

# Fontanafredda Silver Barbaresco

Italia / Piemonte / Barbaresco



Fontanafredda er en italiensk vinprodusent fra Piemonte. Fontanafredda var opprinnelig det kongelige jaktstøttet til Kong Victor Emmanuel av Sardinia, som senere ble det samlede Italias første konge. Kongen kjøpte jaktstøttet i 1858 som en gave til sin elskerinne "la Bela Rusin", som han utnevnte til grevinne av Mirafiori og Fontanafredda. Fontanafreddas historie som vinprodusent startet først i 1878 med deres sønn, greven av Mirafiori. I dag er vinstøttet én av de mest anerkjente produsenter av Barolo-viner, som kun bruker druer av kontrollert opprinnelse (DOC/DOCG). Selskapets vingårder dekker ca. 100 hektar og det dyrkes druer som Nebbiolo, Barbera, Dolcetto og Moscato. Som én av de viktigste produsentene i Langhe-regionen, er de én av de første som konverterer alle sine egne vingårder til økologisk landbruk (f.o.m. årgang 2018). For Fontanafredda er naturvennlig landbruk en livsstil som innebærer å sette seg inn i plantens livssyklus og verdsette den som et levende vesen, så vel som å eliminere bruken av alle unødvendige kjemikalier.

Vinrankene til denne Barbarescoen er plassert 300 - 400 moh, altså ca. fra midten og oppover åskammene i Piemonte. Jordsmonnet er preget av kalkstein.

<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	Barbaresco DOCG
<b>Produsent</b>	Fontanafredda
<b>Årgang</b>	2019
<b>Druetyper</b>	100% Nebbiolo
<b>Vinifikasjon</b>	Tradisjonell vinifikasjon i temperaturkontrollerte tanker i 8-10 dager, deretter lang skallmaserasjon. 12-18 måneder på store eikeliggere (botte), deretter 12 måneders lagring på flaske før vinen slippes på markedet.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,5 %      Sukker: 1,1 g/l      Syre: 5,8 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
<b>Karakteristikk</b>	Vinen er dyp rubinrød, med aromaer som fioler og røde bær, vanilje og underskog. Vinen har god struktur med høy syre og faste, modne tanniner.
<b>Serveringstemperatur</b>	16-18° C
<b>Passer til</b>	Mat med fett som f.ex. sauser med smør og fløte, fungerer også til retter med syrlige innslag. Ypperlig følge til rødvinsholdige gryter, vilt, risotto og parmesan.
<b>Webseite</b>	www.fontanafredda.it

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	2980401	4401378 Asko: Lagervare	kr. 369,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg	140108 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*