

Fontanafredda Silver Barbera d'Alba

Italia / Piemonte / Alba



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.

Barbera er den 3. mest dyrkede druen i Italia, men er mest vanlig i Asti og Alba i Piemonte. Vinrankene til denne Barberaen ligger i godt eksponerte åssider, relativt høyt opp (300-400 moh).

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Fontanafredda
Årgang	2022
Druetyper	100% Barbera
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon. Vinen ligger ca. 12 måneder på store slovenske eikeliggere før den blir tappet på flaske og har ytterligere noen måneders "hvile" før den slippes på markedet.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,9 g/l Syre: 6,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Dyp rubinrød med aromaer av fioler, røde bær, plomme og krydder. I munnen er den intens og har en fruktig smak av kirsebær. Den har god syrlighet, medium fylde, avrundede tanniner og fin lengde.
Serveringstemperatur	14-16° C
Passer til	Tåler godt fete retter som f.eks. pølse. Fungerer fint med tomatbaserte sauser, ypperlig til pizza og pasta. Til torsk og lyst kjøtt, grillet mat og vilt, eller en spicy chiligrøt eller til pecorino!
Webseite	www.fontanafredda.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	2980501	4401386	kr. 184,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Kategori 5		

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