

Fontanafredda Briccotondo Barbera

Italia / Piemonte / Øvrige



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.

Druene vokser i åssidene på 250-300 meters høyde i Monferrato og Langhe.

Navnet Briccotondo kommer fra «bricco» som betyr kulle og «tondo» som betyr rund.

Jordsmonnet i disse vinmarkene er kalkholdig og med mye sand.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Piemonte Barbera DOC
Produsent	Fontanafredda
Årgang	2022
Druetyper	100% Barbera
Vinifikasjon	6-7 dagers temperaturkontrollert gjæring i ståltanker. Vinen gjennomgår også malolaktisk gjæring.
Lagring	5 måneder på eik, delvis i små franske eikefat fra Alliers og delvis på store, slavonske "botte" som er store eikeliggere.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 4,5 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.
Karakteristikk	Klart rubinrød. Rene aromaer av bjørnebær, plommer og krydder. Bløte tanniner og en frisk og fruktig stil med god balanse mellom frukt, tanniner og syre.
Serveringstemperatur	18° C
Passer til	Til fisk, spekeemat, pasta, pizza, kylling, svin, lam og okse, eller til oster som ikke er for kraftige. God uten mat.
Webseite	www.fontanafredda.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4469101	1119072	kr. 174,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg	115147 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