



FOFONTANAFREDDA

Serralunga d'Alba Barolo DOCG



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Pjemontas



GAMINTOJAS

[FONTANAFREDDA](#)



APDOVANOJIMAI

94 balai iš Wine Enthusiast



ISTORIJA

Kaip ir visi kiti geri dalykai pasaulyje, Fontanafredda vyninės pradžia gimė iš meilės, kuomet dar 1858 m., pirmasis Italijos karalius Vittorio Emanuele nupirko valdas savo mylimai moteriai. 1866 m., buvo įsigytas pirmasis vynuogynas Boro apylinkėse, o per gerą dešimtmetį FONTANAFREDDA pradeda veikti visu pajėgumu prižiūrint daugiau nei 300 ha vynuogynų. 1886 m., pirmasis Barolo vynas nuplukdomas per Atlantą tolimosioms rinkoms ragauti. 1918 m., vyninė patiria didžiausią augimą tiek valdomose teritorijose, tiek gamyboje ir pardavimuose tačiau situacija pasikeičia kuomet beveik visą Senąjį žemyną užplūstą vyndmedžių šaknis naikinantis parazitas *phylloxera*. Tuo pat metu vyninė netenka didelės rinkos dalies kuomet Jungtinėse Amerikos valstijose prasideda „didžioji depresija“. Netrukus vyninę nusiperką Toskanos bankas.

Vyninės stabilumas grįžta kuomet 2008 m., ją įsigyja Oscar Farinetti ir Luca Baffico. Netrukus FONTANAFREDDA vėl atsiduria kritikų vertinimų spektre: 2012 m. Barolo La Rosa Wine Spectator atsiduria 100 geriausių vynų šimtuose; 2017 m. prestižinis žurnalas Wine Enthusiast paskelbia FONTANAFREDDA metų vynu.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Nebbiolo*. Derlius stropiai rankomis nurenkamas iš Serralunga d'Alba augimviečių. Vynuogės sirpsta dirvožemyje, gausiame kalkakmenio, smėlio. Vynas laikomas kontakte su odelėmis 15 dienų, siekiant išgauti visą fenolinę išraišką. Po fermentacijos vynas brandinamas ąžuolo statinėse 24 mėn., po to dar 12 mėn., betono talpose, tuomet išbutelijuojamas. Itin ilgas brandinimo potencialas – 25-30m



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios granato spalvos vynas kvėpia rožių žiedlapiais ir bruknėmis, sausa žeme ir jodu, trumais. Burnoje vynas asketiškas – ryški struktūra, nupoliruoti taninai, gastronomiška rūgštis.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU



Patiekti prie žvėrienos, sodrių mėsos patiekalų su grybų padažu bei kietų sūrių.

°C **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**

16-18°C