

Itália | Tinto | Seco

Fontanafredda D.O.C. Barbera
Dalba 2022

750.00 ml

SKU #30514

Uvas
BarberaPiemonte
ItáliaEAN
8000174220022DUN
8000174220060PACK
6

Aprecie com moderação



Sobre o vinho

Fundada em 1858, em Piemonte, noroeste da Itália, Fontanafredda nasceu da história de amor entre o primeiro rei da Itália, Vittorio Emanuele II, e Rosa Vercellana. São mais de 160 anos atravessando diferentes contextos históricos e se tornando uma grande referência na produção de Barolo e dos grandes vinhos de Langhe. Hoje, a vinícola conta com 120 hectares de vinhedos orgânicos, tem produção sustentável, dedica-se ao compromisso de promover a biodiversidade local e tem certificação de produto vegano, um grande respeito à terra e tendo na produção orgânica, também, um modo de vida. As vinhas de Fontanafredda são velhas, entre 25 e 84 anos, com raízes mais profundas e maior qualidade dos frutos, a colheita é

Amadurecimento
12 meses em barricas de carvalho16°C
Temperatura de
serviço7 anos
Potencial de
guarda

Olfativo

Intensos aromas de frutas
vermelhas como cereja e
ameixa, floral, sutil baunilha

Visual

Vermelho-rubi profundo

Gustativo

Jovem, corpo médio, boa
concentração frutada, rico,
textura aveludada, taninos
macios, acidez média-alta,
sabor persistente



Harmonização

Opte por pratos de média estrutura, carnes vermelhas assadas, cozidas ou grelhadas, carnes brancas intensas, molhos à base de tomate, queijos ou especiarias. Dicas: carne ensopada, copa lombo recheada com fondue de queijo, tomates recheados com queijo.

