

Itália | Tinto | Seco

Fontanafredda Briccotondo D.O.C. Piemonte Barbera 2023

750.00 750.00

SKU #30513



Uvas
Barbera



Piemonte
Itália

EAN

8000174004127

DUN

8000174160076

PACK

12

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 Verzellana. 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

Envelhecido parcialmente em barricas novas de carvalho eslavônio



16°C

Temperatura de serviço



4 anos

potencial de guarda

Olfativo

Frutas pretas, especialmente amoras e ameixas, com leves toques picantes sugerindo pimenta-do-reino e canela



Harmonização

Opte por pratos de estrutura leve à média, carnes vermelhas assadas ou cozidas, carnes brancas intensas, molhos à base de tomate, queijos ou especiarias. Dicas: contrafilé com azeite e ervas finas, barriga de porco na pressão, nhoque ao sugo.

Visual

Vermelho-rubi com reflexos roxos

Gustativo

Jovem, corpo leve para médio, taninos macios e delicados se unem em uma textura bem entrelaçada que se funde com a fruta, enquanto um frescor crocante proporciona um final leve e saboroso.

