

Itália | Tinto | Seco

**Fontanafredda D.O.C. Barbera  
Dalba 2023**

750.00 ml

SKU #31460

**Uvas**  
Barbera**Piemonte**  
Itália**EAN**  
8000174220022**DUN**  
8000174220060**PACK**  
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 carvalho**16°C**  
Temperatura de  
serviço**6 anos**  
Potencial de  
guarda**Olfativo**

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

**Visual**

Vermelho-rubi médio

**Gustativo**

Jovem, corpo médio, boa  
concentração frutada, rico,  
textura aveludada, taninos  
macios, acidez média...

**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.

