



ITALIA | Tinto | Seco

Fontanafredda D.O.C. Barbera Dalba 2023

750.00 ml

SKU #31460



Uvas
Barbera



Piemonte
Itália

EAN

8000174220022

DUN

8000174220060

PACK

6



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 fondué de queijo, tomates recheados com queijo.