

WELCOME

V.A.S.CO
valuable savours company



Quality Wines from Piemonte Since 1878



PIEMONT, ROYAL LAND OF BAROLO





FONTANAFREDDA

THE POWER OF A BRAND WITH *Heritage*

1858



1934



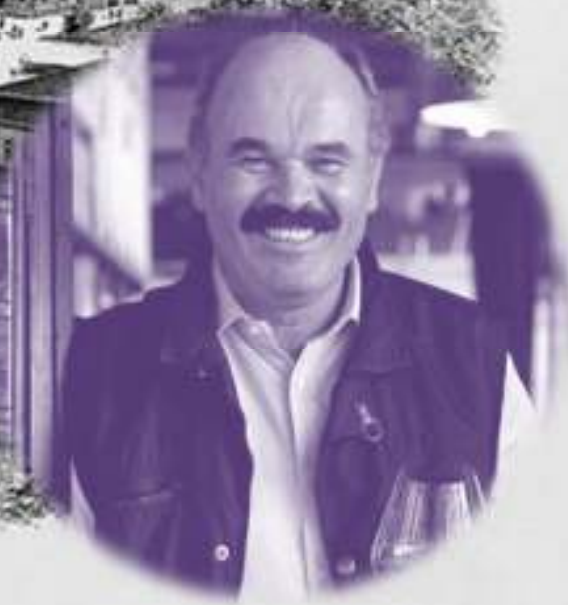
2008

SHARING PASSION BY STORYTELLING

Heritage



FONTANAFREDDA



FONTANAFREDDA



A BRIEF HISTORY

- In 1858 **Vittorio Emanuele II, the first king of Italy**, bought the Fontanafredda estate, a former hunting preserve, to produce Barolo (the wine called “king of the wines” and “wine of the kings”).



FONTANAFREDDA



- In 1878 the commercial activity started, just after the death of the King, when **Count Emanuele di Mirafiore**, firstborn son of the King and Countess Rosa, inherited the property and decided to produce wines not only for the Court but also for the market.



FONTANAFREDDA

BRIEF HISTORY

- In 1931 Count Gastone di Mirafiore, the son of Emanuele Alberto, because of financial difficulties, sold Fontanafredda to **Monte dei Paschi di Siena** Bank (the world's oldest bank, founded in 1472).



**MONTE
DEI PASCHI
DI SIENA**
BANCA DAL 1472

TODAY

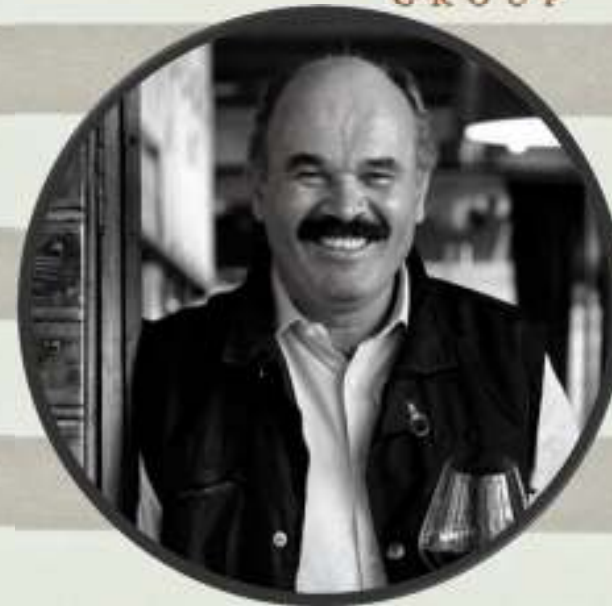
In 2008 **Oscar Farinetti**, founder of “EATALY” - the most important Italian gourmet market and restaurant chain – acquired the winery. The year before, in 2007, the first Italian food store and restaurant mega-plex “Eataly” opened in Turin, Italy.

Eataly counts today 24 stores with more than 50 restaurants on three continents, including New York, Chicago, Istanbul, Dubai and Tokyo and 15 new stores opening in the next 3 years.



FONTANAFREDDA

EATALY
GROUP



Oscar Farinetti

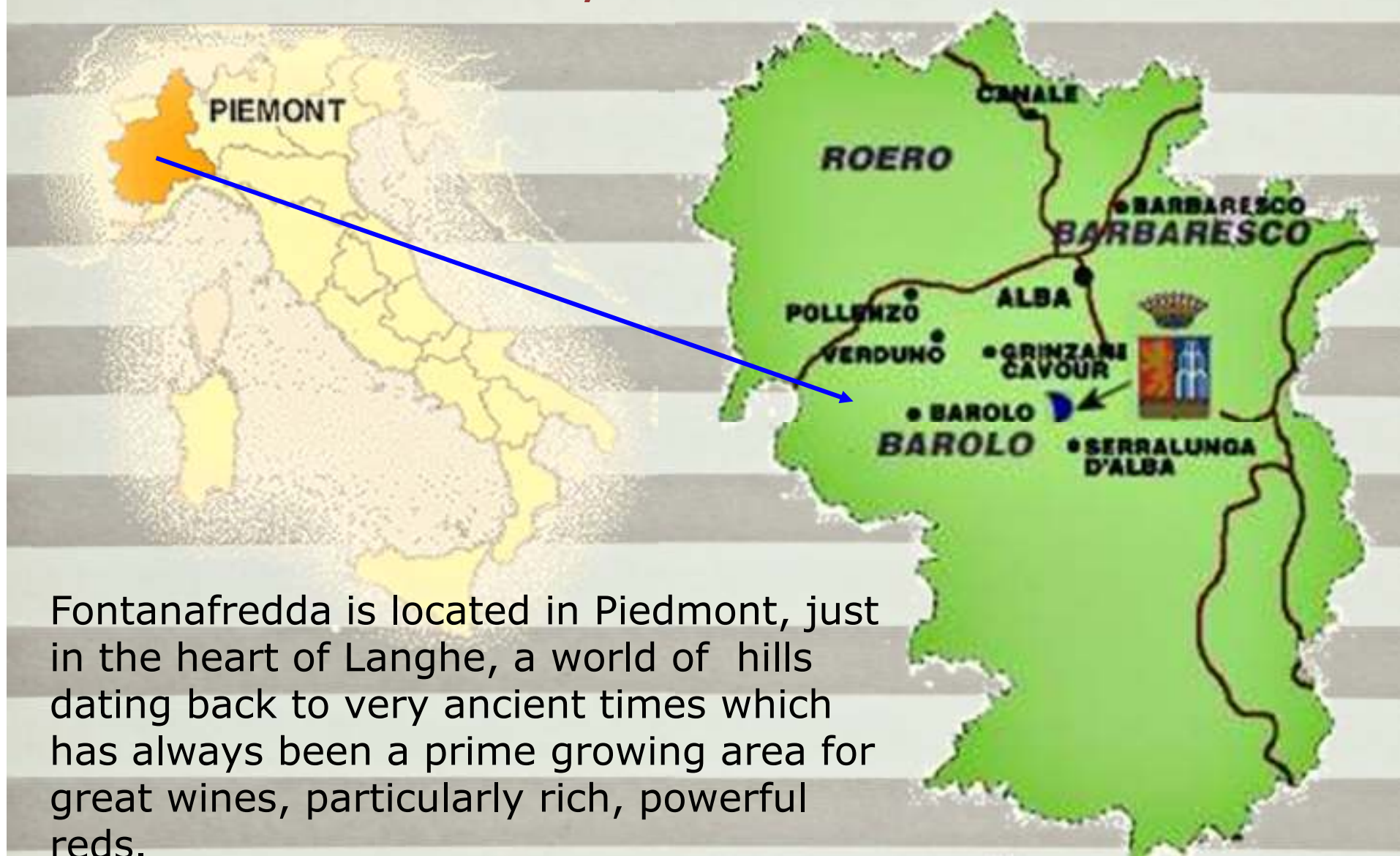
In questo luogo,
il 26 luglio 1986 si è tenuto
il Congresso di Fondazione
dell'associazione Arcigola,
dalla quale avrebbe avuto origine
il movimento internazionale
Slow Food



FONTANA-FREDDA

FONTANA FREDDA

ENVIRONMENT, LOCATION



Fontanafredda is located in Piedmont, just in the heart of Langhe, a world of hills dating back to very ancient times which has always been a prime growing area for great wines, particularly rich, powerful reds.



FONTANAFREDDA





FONTANAFREDDA

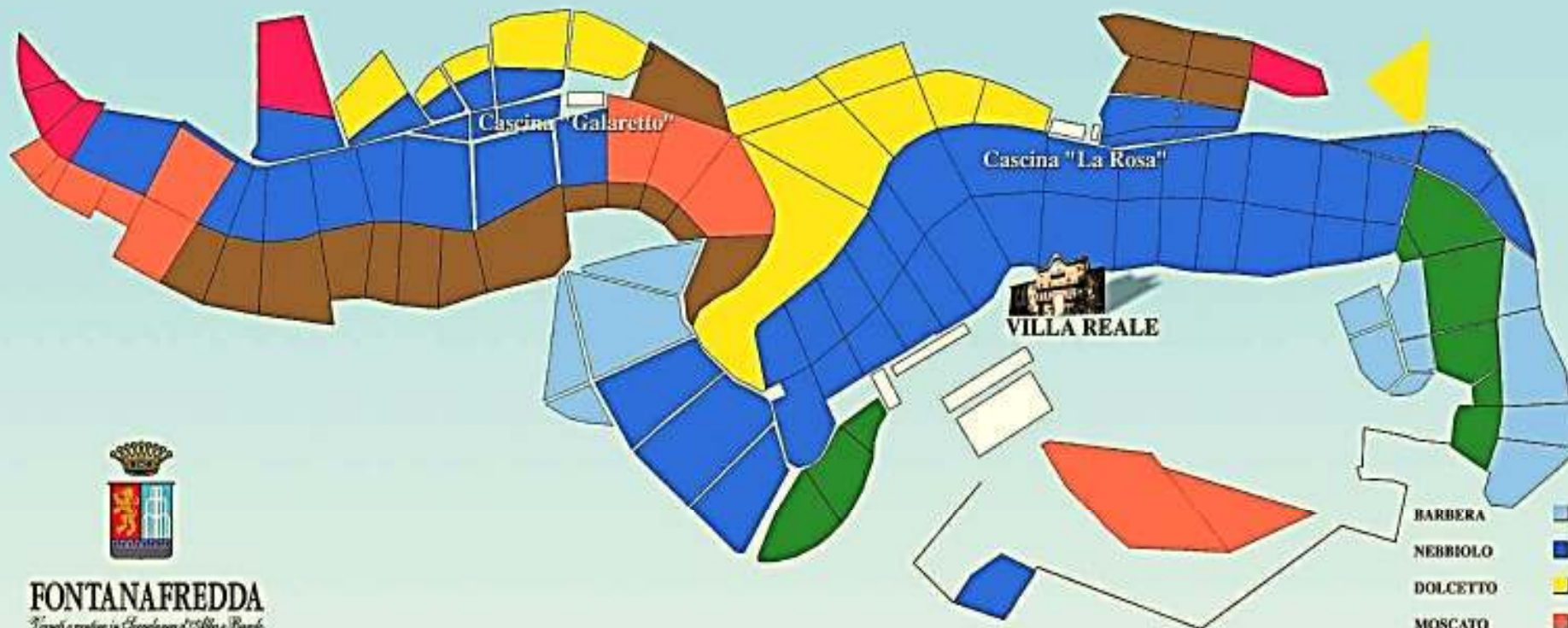
VINEYARDS



THE VINEYARDS' MAP



FONTANAFREDDA



FONTANAFREDDA

Signati e custoditi in Chianti, Langhe e Barolo



THE PHILOSOPHY IN THE VINEYARD

RESPECT OF NATURE

122 HEACTARES OF BIO-NATURE

84	6	13	2	17
Of vineyards	Of hazelnuts	Of woodland	Of grassland & gardens	for the houses, cellars and park

- **ZERO CHEMICAL WEED-KILLERS**
- **ZERO CHEMICAL FERTILIZERS**
- **REDUCING THE ADDITIONAL SULFITES**

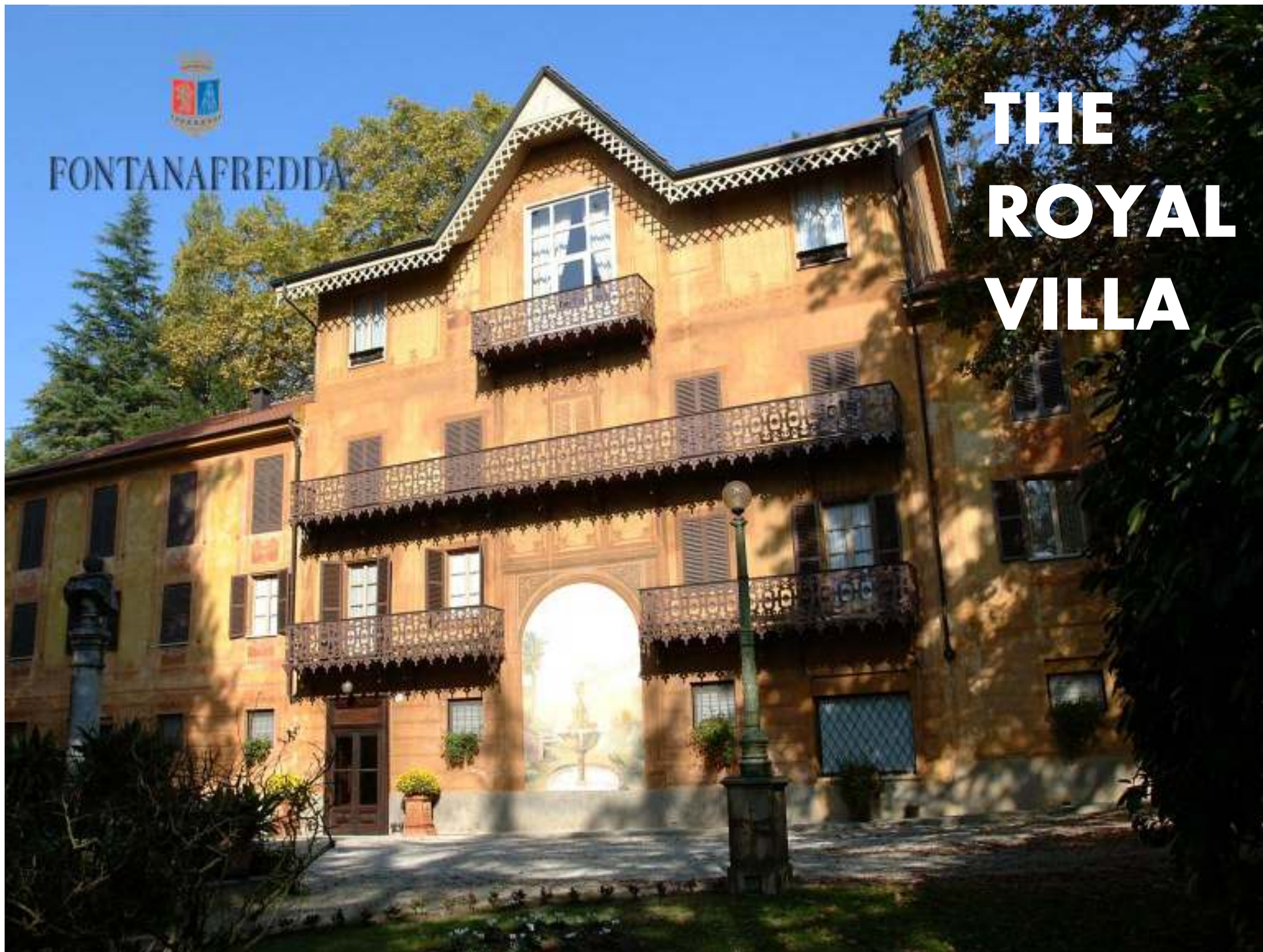


FONTANAFREDDA



FONTANAFREDDA

THE ROYAL VILLA





FONTANAFREDDA'S CELLARS

FONTANAFREDDA





FONTANAFREDDA'S WINES RANGE

The Premium "Stripes" Line



- **Raimonda Barbera d'Alba Doc**
- **Pradalupo Roero Arneis Docg**
- **Gavi di Gavi Docg (del Comune di Gavi)**
- **Barolo Serralunga D'alba Docg**

- Produced from grapes cultivated in more restricted areas of Piedmont, in most cases these wines carry on the label the name of the village of origin
- they represent the perfect combination of tradition and innovation in wine making
- have a modern eye-catching packaging
- Clearcut personality and high profile wines



FONTANAFREDDA

Why Stripes ?



FONTANAFREDDA'S WINES RANGE



The Superstars line



- from the best vineyards excellent wines only
- means prestige, exclusivity and limited availability
- these wines are positioned in the premium price segment of the market

- **Marin Langhe Bianco**
- **Papagena Barbera d'Alba Doc Superiore**
- **Marne Brune Nebbiolo d'Alba Doc**
- **Coste Rubin Barbaresco Docg**

Why Barbera d'Alba « PAPAGENA » ?



Papagena

BARBERA D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

FONTANAFREDDA

NOT A SIMPLE BAROLO...

IT IS A « CRU » : **SERRALUNGA D'ALBA**



SERRALUNGA
D'ALBA

Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

INOVATIVES PROJECTS : BAROLO BY THE GLASS



BAROLO
CRUS DI SERRALUNGA D'ALBA
BY THE GLASS

Discover the "King of Wines"
Served in best restaurants in the World

93/100
Kent Walker
Wine Advocate

GOLD MEDAL
Decanter
the world's best wine magazine

FONTANAFREDDA
www.fontanafredda.it



"Talented
people for a
Unique Terroir"

FONTANAFREDDA
is proud to present its

Barolo
SERRALUNGA
D'ALBA
2010

to be enjoyed...
by yourself or
with some friends!

€/GLASS



DISCOVER
FONTANAFREDDA
Barolo
SERRALUNGA
D'ALBA
2010
**SERVED
BY THE GLASS**



Barolo
AMBASSADOR
IT'S AMFOLD TIME

FONTANAFREDDA

FONTANAFREDDA'S WINES RANGE

*The **ICONIC BAROLO***

THE BAROLO LA ROSA "SINGLE-VINEYARD" " LA RESERVA DEL RÉ "



- Represents the top of the range
- is obtained from the estate vineyard "La Rosa", highly selected for Barolo production
- is released only in the best vintages.
- expresses prestige and exclusivity
- highlight the unique relation between vine, soil and micro climate
- is sold on allocation only

in the top 100 of the best wines in the world !

Taste the world

SAVOURS DAY

By V.I.S.CO

vinicole italienne consociati

WINE EDUCATION



CLUB AMBASSADORS BAROLO BY THE GLASS



FONTANAFREDDA

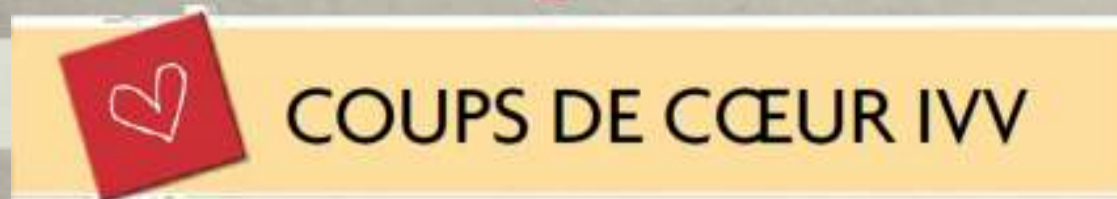


WINES & DINES FONTANAFREDDA





PRESS RELEASE



Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba 2009

Ce pur Nebbiolo doit son nom à la localité dont il est issu, Serralunga, célèbre pour son château perché... et ses jolies vignes qui semblent onduler sous le soleil, au cœur de la DOCG Barolo. Un vignoble d'altitude, planté sur du grès.

Ce vin conjugue notes florales, fruitées et épicées au nez, avec en bouche des fruits secs, du tabac blond et du moka, pour finir sur des nuances subtiles d'eau de rose et de liqueur de noix. Ce 2009 ne fait pas son âge. «Quelle prestance!», s'est exclamé un de nos dégustateurs. C'est le mot. Et quelle émotion aussi.

34.10€



10

juin/juliet 2014



LE BOCCONI AL CŒUR DU PIEMONTE.
Dans la salle de messe piémontaise organisée tout le mois de novembre et décembre par le chef du Bocconi, Marco Vignone, avec les ambassadeurs couvrant le grand territoire savoyard. De ceux qui ne voient que le goût, C. Fontanafredda, Stefan di Bressa, Monique FLORENTI ou le Brichetto d'Alba, Jean-Luc BENOIST, Olivier de Balarac ou de Brémont.

FONTANAFREDDA Les Ambassadeurs du Barolo !

Aux sources du plaisir, ce qui fut le domaine privé de Vittorio Emanuele II, représente aujourd'hui bien plus qu'une centaine d'hectares de vignobles gérés en bio-nature : une philosophie où l'hédonisme, le prestige et la qualité constituent un acte de foi, mais aussi un univers exclusif rejoint par quelques connaisseurs belges et luxembourgeois bien décidés à en faire profiter leur clientèle, à travers cette action Club des Ambassadeurs.

par - **Ariane de Pont**



Communiqué - © Berni Duprez/TI

De plain pied dans le Piémont, nous voilà à la « source froide » - Fontanafredda en Italien - un site historique, seul Château du Barolo, entouré de collines. C'est là que s'élaborent aujourd'hui les meilleurs Barolo classés en « Cru de Serralunga d'Alba » ainsi que de nombreuses autres appellations d'Alba comme Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Gavi di Gavi, Barbaresco... Fontanafredda détient la plus grande parcelle d'un seul tenant en appellation Barolo !

Fontanafredda par la grâce de sa majesté, avant d'être officiellement son épouse. Leur fils aîné hérita de la propriété et décida de produire des vins pour la Cour, mais aussi pour l'Europe, donnant ainsi au Barolo ses lettres de noblesse. Sa qualité ne fit que croître et embellir, au dépit de l'infortune du père-fils qui vendit Fontanafredda à la plus vieille banque du monde, la célèbre Monte Paschi di Siena, laquelle céda les titres de propriétés en 2008 à Oscar Fontanelli, le fondateur de « Estaly ».

« slow food » dont les concept-stores ont gagné la planète entière, dédiés aux meilleurs fromages, salaisons, pâtes, panettoni et vins de la péninsule. En attendant une implantation pratolite à Bruxelles, New York, Londres, Tokyo, Dubai et Istanbul ont déjà leur ambassade gourmande, avec le Piémont pour référence, pays de la truffe blanche, de la noisette, des grands Barbaresco et des vins de Barolo. A l'instar du premier Roi d'Italie, Oscar Fontanelli a trouvé au cœur du vignoble de Fontanafredda l'endroit pour y cultiver son grand amour... Celui du goût nature !

Diplomate plénipotentiaire du bon goût
Avec ses « Ambassadeurs du goût » baptisés « Estaly », Oscar Fontanelli a globalisé les meilleurs produits de terroir de la Botte. La sobriété gauloise, celui-ci s'est imposé comme le promoteur du bon goût et du bien manger à l'Italienne : un des fervents défenseurs du

La passion du vin
Si les vestiges royaux du passé sont toujours intacts, de même que les caves et le chais circulaires dressés au patrimoine de l'industrie viticole italienne, les vignobles sont désormais

AU CŒUR DES VIGNOBLES DE BAROLO.
Le domaine de Fontanafredda étend sur ce paysage époustouflant composé de collines qui surmontent cette magnifique vallée classée au patrimoine historique de l'Italie viticole. La madellina, Vittorio Emanuele II, premier roi d'Italie



LE CHATEAU DU PIEMONTE.
En regardant l'été, au centre gourmand, le restaurant contemporain Oscar Fontanelli, alias Super Estaly, a ouvert au cœur du vignoble de Fontanafredda l'endroit pour y cultiver son grand amour de goût nature.

gérés en Bio-Nature, avec le souci constant que Fontanafredda reste une maison de référence pour l'expression d'une culture du vin provenant à la fois du terroir, du vignoble et de l'histoire. Fontanafredda presse plus de 5500 tonnes de raisins par an, les cépages étant principalement du Nebbiolo, Barbera, Cortese, Amati, Brachetto et Moscato. La philosophie traditionnelle de la production de vin dans le Piémont est de produire des vins de qualité (DOC et DOCG) à partir d'un cépage unique. Fidèle à cette tradition, Fontanafredda a opté à la fois pour une production en quantités limitées et pour une véritable diversification de la gamme. La production de vins rouges et blancs est organisée aujourd'hui en trois lignes, en fonction de la dimension de la zone géographique d'origine et de la quantité de bouteilles produites.

Lignes de cœur et lignes de vie
Du nom des bandes colorées qui ornent les propriétés royales, la ligne « Stripes » définit une production à partir de raisins cultivés dans les zones les plus restreintes du Piémont, ces vins, portant sur l'étiquette le nom du village d'origine, incarnent la combinaison parfaite de la tradition et l'innovation dans un emballage moderne et élégant. La ligne « Super Stars » désigne des vins prestigieux aux volumes limités, tel le

faneux et lyrique Barolo d'Alba Superiore « La Papagena » du nom du célèbre personnage de la « Fille enchantée » de Mozart ! Quant au Barolo «Single Vineyard Vigna La Rosa», il représente le haut de gamme, la rareté et l'excellence. Obtenus à partir d'une seule parcelle du domaine, «La Rosa», en hommage au grand amour du Roi, il n'est produit que dans les meilleures années! Ce Barolo « Vigna La Rosa » est repris dans le

top 100 des meilleurs vins au monde ! Enfin, la Grappa di Barolo Riserva, une Grappa royale faite avec les raisins de la propriété et élevée dans les nobles barriques de chêne pendant 3 longues années. Ambrée, savoureuse et délicatement parfumée... envoûtante Et la gamme des pétillants doux, Moscato d'Asti et Brachetto d'Acqui, spécialités de la maison et de la région pour les apéritifs, desserts ou fromages de chèvre.



LES GRANDS VINS D'ALBA.
Quelques-uns des appellations : Barolo d'Alba et le Barolo classé en Cru de Serralunga d'Alba (Vigne Stripes), les Barbaresco d'Alba Superiore et La Papagena et le Barbaresco Costa Rubia (Vigne Super Stars), le Barolo « Vigna La Rosa » repris dans le top 100 des meilleurs vins au monde et le Grappa di Barolo Riserva, pour terminer, les pétillants doux du Brachetto d'Acqui et du Moscato d'Asti.

Le club international des Ambassadeurs de FONTANAFREDDA

Seuls quelques convites et restaurateurs de renom pourront vous faire déguster la fameuse bouteille collector de 100 cl de BAROLO Cru di Serralunga, obéie au Parker 99/100 et Médaille d'or au Decanter. Le Racon, en verre recyclé à 85%, a été créé spécialement pour eux et son contenant se prêtait à merveille au concept « Barolo au verso » et « Barolo pour 4 » ! Dans ce second cas, ce format, parfait pour une table de 4 personnes, est logé dans un acrin en bois avec ses 4 verres « Spiegelau ». Un cadeau exceptionnel pour amateurs avertis.



- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>CAVISTES</p> <p>MERTHY
Avenue d'Essen, 94 - 4180 Essen
04 388 16 76 - www.merty.be</p> <p>LA BARBEQUE
Rue des Esclapés, 5 - 6700 Barbaresco-Haute-Mosane
071 21 80 25 - www.labarbecue.be</p> <p>MAISON MARGAERT
Rue Paul Rader, 53-55 - 6700 Aves
043 22 02 56 - www.maisonmargaert.be</p> <p>WINE&MORE
La 496 Epout, Cassette de Marche - 5701 Epout
081 35 43 69 - www.wineandmore.be</p> <p>MELCHIORE VINS
Cassette du Raudo, 47 A - 7000 Mores
045 84 36 32 - www.melchiorvins.be</p> <p>WINE SELECT
Avenue Cantelant 24/26 - 9331 Ozegean
0473 41 54 19 - www.wineselect.be</p> <p>DRINKING CLUBS
Scheldestraat, 43 - 3583 Peel (Belgique)
011 43 76 81 - www.drinkingclub.be</p> | <p>RESTAURANTS</p> <p>BOCCONI HOTEL AMIGOS, els Ambassadeurs de l'année
L'Anjo, Vins et Vins - 1000 Brussel
02 547 47 15 - www.bocconi-hotels.com/Hotel-Anjo</p> <p>LES SOIX COUVAINES
Chapelle de Brumelles, 288 - 1410 Marbais
02 351 59 29 - www.sixcouvain.be</p> <p>COURTESY DEL GUSTO
Rue Victor Schobert, 43 - Spa, la 4900
047 70 42 85</p> <p>ONETTO
11 Rue du Nord - 2229 Louvain-la-Neuve
+352 22 88 18 - www.onetto.be</p> <p>CHATELAIN
Rue des Arènes, 1 - 2812 Schifflange, Luxembourg
+352 54 44 22 - www.chatelain.be</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Distributeur Exclusif pour la Belgique et le Grand Duché de Luxembourg
www.vascogroup.com - info@vascogroup.com
Tel +32 (0)2 / 583 57 54



THANKS
TO HAVE SHARED
MY PASSION FOR
FONTANAFREDDA

Terrazzino

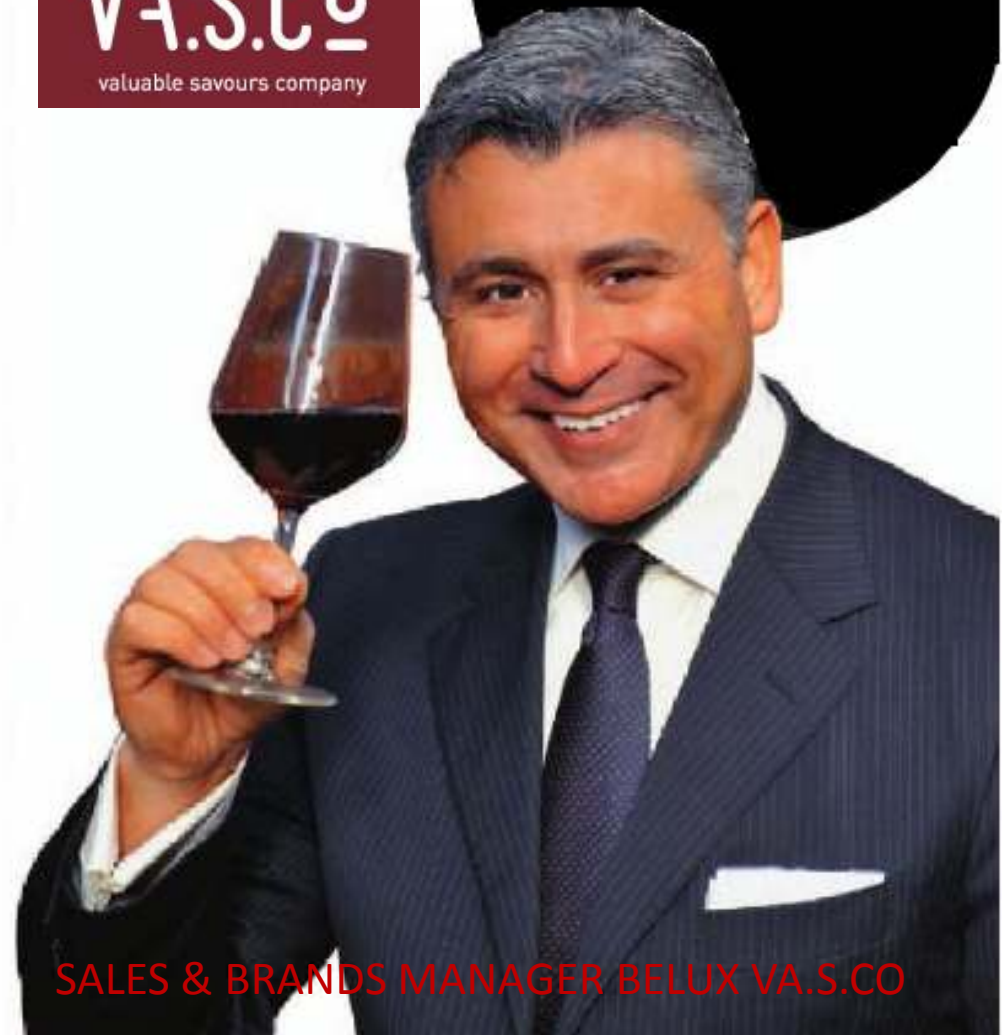


FONTANAFREDDA

V.A.S.CO

valuable savours company

Proud of You!



SALES & BRANDS MANAGER BELUX VA.S.CO