

VIGNA LA ROSA

BAROLO
DOCG



Nel cuore dell'M.G.A. Fontanafredda, nasce la vigna più rappresentativa e storica di Fontanafredda. Prende il nome dalla Bella Rosina, non a caso questa lingua di terra ricca di sabbia, calcare e marna blu tipica di Serralunga, ricorda i profumi floreali della rosa. Un Barolo profondo, lungo e caldo.



Nebbiolo



Vigna "La Rosa",
Serralunga d'Alba



Marne calcaree
e argilla con
sabbia quarzosa



250-310m slm



Sud,
sud-ovest



Sistema: guyot
4.000 - 5.000
ceppi/ha



I-II decade
di Ottobre



13,5 % vol



16-18 °C



0,75
1,50
3 L

NOTE TECNICHE:

Affinamento: inizia in barriques di rovere di Allier per circa 12 mesi e termina in botti di Allier di 2-3 mila litri per un ulteriore anno. La permanenza in botti medio-piccole consente di affinare ulteriormente i tannini senza incrementare la sensazione boisè e per ottenere il giusto equilibrio tra il profumo dell'uva e quello del legno. Al termine della permanenza nel legno si effettua, se necessario, una chiarifica per arrotondare ulteriormente qualche spigolosità rimasta e per ottenere un illimpidimento ottimale del vino, che viene quindi imbottigliato e affinato ancora per almeno un anno, prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONI

I Barolo mono-vigneto sono prodotti a seguito di una scrupolosa selezione delle uve in quelle vigne che, per tradizione, sono emblema di qualità eccelsa. "La Rosa" rappresenta un'interpretazione di particolare importanza dei Barolo di Serralunga, nonostante sia la combinazione tra il suolo e l'esposizione del vigneto - quello che comunemente viene definito il microclima - che guida l'uomo e le sue scelte tecniche e non viceversa. "La Rosa", infatti, esprime al meglio le qualità dei Barolo di Serralunga, con una concessione marcata - quasi femminile - alla grazia ed alla morbidezza dei sapori e del

bouquet. Il colore è rosso rubino, con riflessi granati. Il profumo è ampio, gentile, ma intenso, con netti sentori di rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco, spezie e leggera vaniglia. In bocca la trama dei tannini è fitta e densa: l'ingresso è morbido, quasi vellutato per poi esplodere in una sensazione di frutta ben bilanciata dalla freschezza acida. Il retrogusto è molto lungo ed è ricco di sapidità.

ABBINAMENTI











Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma può piacevolmente anche accompagnare il conversare di fine pasto.

VIGNA LA ROSA

BAROLO
DOCG



The heart of the Fontanafredda M.G.A. is home to Fontanafredda's most representative and historical vineyard. Planted by request of Rosa Vercellana, after whom it is named, it is no mere coincidence that this strip of land, rich in sand, limestone and the characteristic blue marl of Serralunga, is filled with floral scents reminiscent of roses. A deep, long and warm Barolo.

 Nebbiolo	 250-310m asl	 Mid - October	 0,75 L
 "La Rosa" Vineyard Serralunga d'Alba	 South/south-west	 13,5 % vol	
 Calcareous marl and clay	 Sistem: guyot 4.000 - 5.000 plants/ha	 16-18 °C	

TECHNICAL NOTES

Ageing: La Rosa ages for 12 months in barriques of Allier and further 12/18 months (depending on the vintages) in middle size casks (20 - 30 Hl) of Allier wood. The ageing in mediums/small casks allows the wine to achieve a more fine tannic structure without over extracting woody notes. The wine shows a great balance between the primary fruit aromas and the oak (flavor).

If needed, a successive clarification of the juice allows to reduce any minor impurity in order to obtain a final (cristal) clear wine. The wine is finally bottled and lays in our cellars for a further year

before being commercialized.

TASTING NOTES

The single-vineyard Barolos are produced from the most painstaking selections carried out in vineyards which tradition has preserved over time as emblems of exemplary quality. "La Rosa" represents an interpretation of Barolo of particular relevance, even though it is the soil and the sun - or what is called in short microclimate - which commands man and guides his technical decisions, and not vice versa. "La Rosa", in fact, expresses the qualities of the Barolos grown in Serralunga d'Alba at their best, with a marked - almost feminine - concession to grace and softness in

its flavour and bouquet. The colour is ruby red, with garnet highlights, while its intense, clear-cut nose hints at withered roses, violet, tobacco, underbrush, spices and a little bit of vanilla. On the palate, at the beginning tannins are dense, soft and almost velvety and then explode in a sensation of well-balanced fruit and acid freshness. The aftertaste is very long-lasting and rich in flavor.

PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.

VIGNA LA ROSA

BAROLO
DOCG



Au cœur du M.G.A. Fontanafredda, le vignoble le plus représentatif et historique de Fontanafredda est né. Elle tire son nom de la "Bella Rosina", et ce n'est pas un hasard si cette bande de terre riche en sable, calcaire et marne bleue typique de Serralunga, rappelle les senteurs florales de la rose. Un Barolo profond, long et chaleureux.



Nebbiolo



Vigne "La Rosa"
Serralunga d'Alba



Marne calcaire
et argile avec de
la sable



250-310m asl



Sud, sud-ouest



Système: guyot
4000 5000 pieds
hectares



1ere ou 2eme
décade
d'octobre



13,5 % vol



16-18 °C



0,75 - 1,50 - 3 L

NOTES TECHNIQUES

Fermentation: Les raisins égrappés et foulés fermentent à chaud dans des cuves d'inox à une température de 28 à 30 °C. Lors de la fermentation alcoolique, le chapeau formé par les peaux est submergé dans le vin pour engager la macération qui dure près d'un mois.

Maturation: 3 ans en moyenne en grands fûts (chêne de Slavonie et du centre de la France) avant d'être mis en bouteille et conservé pour une autre période d'affinage qui, variant selon le millésime, ne durera jamais moins de 12 mois.

Quand le boire: Les vins uniques du Barolo atteignent leur apogée

8-10 ans après la récolte, mais leur vie variera considérablement en fonction du millésime.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les Barolo, uniques, sont produits selon la tradition : après la sélection la plus minutieuse effectuée dans les vignobles, emblème de qualité exemplaire. "La Rosa" est un Barolo d'une importance particulière : même si c'est le sol et le soleil - ou ce qu'on appelle en bref un microclimat - qui commande, c'est l'homme qui guide et prend les décisions. Robe Rubis aux reflets grenat démontrant sa profondeur. Nez

intense, clair aux notes épicés et rappelant les fruits mûrs. Tanins bien équilibrés pour un jeune Barolo Classique. "La Rosa" exprime le meilleur de la qualité des Barolos de Serralunga d'Alba, avec une touche- presque féminine- qui apportent grâce et douceur dans sa saveur et son bouquet.

ACCORDS

Idéal associé à des viandes rouges, ou à des fromages peu ou longuement affinés. Mais est aussi agréable pour accompagner les conversations de fin de repas.