



ACQUISTATO IL

"La Lepre" Diano d'Alba DOCG 2021

2021

Semplice ma godibile



Svinando

Non è un mistero che la zona di Diano d'Alba sia ideale per la produzione di un particolare vitigno, il Dolcetto. In questo comune, allungato su una collina a quasi 500 metri di altezza, il Dolcetto viene etichettato DOCG. Siamo a Sud di Alba, non lontano dalla zona più vocata alla produzione del Nebbiolo. Qui Fontanafredda produce La Lepre, un Dolcetto di Diano d'Alba DOCG fresco e immediato, di grande piacevolezza. Un rosso affinato solo in acciaio, per non perdere la delicatezza del frutto originale. Di colore rosso rubino intenso con riflessi viola, al naso questo Dolcetto rivela profumi intensamente fruttati. Richiama la mora e il lampone, a cui si uniscono sentori netti di marmellata di ciliegia nera. In bocca, invece, i tannini sono pieni ed avvolgenti e conferiscono al vino sensazioni di volume e rotondità. Tipica per la varietà è anche la spiccata acidità che però è ben equilibrata dalle sensazioni fruttate percepite in precedenza. Piacevolmente lungo, è un rosso semplice ma godibile che non fatterà a trovare il giusto abbinamento in tavola. Ottimo con gli antipasti, può essere proposto anche con piatti della cucina vegetariana e con carni, specie se bianche, non troppo elaborate.

Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire "storica" è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata da Vittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre "bella Rosina". Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi Fontanafredda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Lunga vita a… Fontanafredda!

La Vigna

Terreno Marna calcarea

Esposizione Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Dolcetto 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione: l'inizio della macerazione avviene in tini di acciaio inox a 30-32° C con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione polifenolica. La fermentazione prosegue fino ad esaurimento degli zuccheri alla temperatura controllata di 25-26° C. Affinamento: al termine della fermentazione malolattica (fine novembre), il vino effettua un periodo di affinamento in acciaio per 6 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia.

Sensazioni Al naso i profumi di mora e lampone si uniscono ai sentori netti di marmellata di ciliegia nera. In bocca i tannini pieni ed avvolgenti conferiscono sensazioni di volume e rotondità. L'acidità ben in equilibrio con le sensazioni fruttate dona persistenza e sapidità al lungo retrogusto.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.