

# Fontanafredda presenta le nuove annate di Barolo Vigna La Villa e Vigna La Delizia

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Marzo 2023



**Due grandi Cru che nascono dalle vigne più storiche della Tenuta fondata dal primo Re d'Italia, Vigna La Delizia e Vigna La Villa.** È così che [Fontanafredda](#) lavora sul nuovo Rinascimento proprio nel voler raccontare ogni sfumatura di territorio, dal suolo al clima, alle persone che in ogni singola MGA, ancor di più in ogni singola vigna, hanno la capacità di evidenziarne le qualità e l'unicità. Ed è proprio per questo che grazie all'annata 2019 Fontanafredda ha deciso di esaltare ogni porzione di territorio con l'unico scopo di mostrare la biodiversità delle Langhe, producendo singolarmente ogni vigna. L'obiettivo è quello di mettere in risalto ognuna di queste personalità ed è da qui che la Rinascita delle Vigne riesce a conciliare i bisogni del

presente con la conoscenza del passato.

“Se è vero che c’è bisogno di un nuovo Rinascimento, esso avviene nelle persone, che ricercano nuovi sentimenti; avviene nell’approccio in questo caso più sostenibile, che da noi in agricoltura significa biologico. Ma anche nelle riscoperte, nelle rinascite. Da 165 anni siamo pionieri e ci poniamo come obiettivo quello di celebrare al meglio il carattere di ogni singolo vino, attribuendogli la capacità incondizionata di essere messaggeri del territorio.” Andrea Farinetti, riassume così la filosofia perseguita da Fontanafredda.

**Vigna La Delizia** sorge nella rinomata MGA Lazzarito, a Serralunga d’Alba. Si estende per 5,646 ha e secondo i suoi confini storici sconfinava anche in Parafada, riuscendo così a godere della miglior esposizione di tutta la menzione. Dal terroir ricco di marna calcarea e argilla, la Delizia porta con sé un’impareggiabile attitudine nel regalare vini dalla profonda verticalità e dal tannino fresco, in grado di esprimere tutta la potenza del territorio da cui proviene. L’uva raccolta inizia la sua fase fermentativa in vasche d’acciaio per proseguire l’affinamento in botti di rovere dove il vino sosta per 30 mesi. Quindi, per altri 8 mesi l’affinamento prosegue in bottiglia. Fresco al naso, il **Barolo DOCG Lazzarito** di Vigna La Delizia si presenta con note mentolate che sfumano in sentori speziati. Verticale, profondo e dotato di tannini vibranti al palato che nel tempo esprimono il meglio, il Barolo DOCG Lazzarito di Vigna La Delizia si presta ad abbinamenti che sconfinano con la tradizione piemontese. Tra gli abbinamenti più originali, quello con lo Shabu Shabu Giapponese (manzo con verdure a vapore), il Tokany ungherese o i croccanti Samosa tipici della cucina indiana.

Da **Vigna La Villa**, invece, nella zona di Barolo e su una lingua di terra ricca di limo, sabbie e argille, nasce il **Barolo DOCG Paiagallo**. Un MGA che si distingue per le sue forme arrotondate e armoniosamente tondeggianti, con un’ottima esposizione a est. Vigna La Villa si estende per 3,164 ha

all'interno di Paiagallo e dà vita ad un Barolo fruttato ed elegante, con una grande ricchezza di palato ed un tannino dolce. Sono passati 12 anni da quando Fontanafredda ha prodotto l'ultima bottiglia di Vigna La Villa, e da allora oggi non si è spenta la volontà di riportare alla luce una così importante referenza. Dopo una fermentazione in serbatoi di acciaio, il mosto rimane ancora a contatto con le bucce al

fine di estrarre tutte le sostanze nobili. Segue l'affinamento per 30 mesi in botti di rovere e per ulteriori 8 mesi in bottiglia. Il Barolo DOCG Paiagallo di Vigna La Villa si presenta immediatamente con sentori di piccoli frutti che ricordano la mora quanto la marasca, ma è al palato che sprigiona la sua grande ricchezza con un tannino dolce e persistente, tipico di un grande Barolo, capace di donare eleganza a una importante complessità. Non solo carni e formaggi a media-lunga stagionatura gli abbinamenti perfetti con il Barolo DOCG Paiagallo. Interessante anche quello con il pulled pork made in USA, con il chilli di carne messicano o il falafel della tradizione turca.

La "Rinascita" in continuità di questi due vini esprime la speranza e l'aspirazione a valorizzare sempre di più la storia di Fontanafredda e delle Langhe, ripartendo proprio da ciò che è, ma specialmente da ciò che è stato per 165 anni. Garantendo così la continuità di una tradizione che resiste al tempo e si fa portatrice della grande capacità di rinnovarsi per il futuro.