

“Renaissance”: Fontanafredda lancia il Barolo della Tenacia, quinto di una collezione di 10 sentimenti

4 Marzo 2026

di Redazione



SERRALUNGA D’ALBA – A 168 anni dalla sua fondazione, Fontanafredda prosegue il racconto del suo vino icona – il Barolo del Comune di Serralunga d’Alba Renaissance – come strumento per risvegliare lo spirito critico, esplorando i sentimenti che nella storia hanno generato le rinascite collettive.

Dopo Speranza, Fiducia, Coraggio e Ottimismo, la quinta edizione del progetto Renaissance, corrispondente all’annata 2022, è dedicata alla Tenacia, intesa come forza generatrice di positività, energia e cambiamento, capace di migliorare l’umanità e il nostro ambiente. Un percorso che interpreta un nuovo Rinascimento – il Rinascimento Verde – alla base della

visione della cantina.

In questo contesto si inserisce anche “Back to the single vineyards”, il ritorno alle singole interpretazioni di Nebbiolo avviato con la rinascita, nell’annata 2019, delle vigne storiche Vigna La Villa (Menzione geografica aggiuntiva Paiagallo) e Vigna La Delizia (Mga Lazzarito) che si aggiungono alla sempre prodotta Vigna La Rosa, e che oggi si amplia con tre nuovi Cru dell’annata 2022: Vigna Bianca e Vigna San Pietro nell’Mga Fontanafredda e Proprietà in Gallaretto, espressioni di diversi terroir all’interno della stessa area geografica; ognuno con caratteristiche uniche di suolo, clima, altitudine ed esposizione.

Accanto a questo progetto, “Lost to be found” porta tra i filari le opere monumentali dello scultore **Giuseppe Carta**: sette sculture dedicate ai frutti simbolo di una Langa perduta, come appello concreto alla salvaguardia della biodiversità delle Langhe.

Barolo Renaissance 2022

L’annata 2022 a Serralunga d’Alba ha messo alla prova vigne e viticoltori sin dall’inizio della stagione, segnata da una contenuta disponibilità di riserve idriche nel suolo e da lunghi periodi soleggiati.

In questo contesto sfidante, il Nebbiolo ha mostrato ancora una volta la sua natura camaleontica: la vite si è autoregolata, adattandosi alle condizioni estreme con resilienza e misura.

La vendemmia, leggermente anticipata, ha restituito uve sane e concentrate, in quantità non eccessive ma di qualità sorprendente — espressione della tenacia di Fontanafredda nel lavoro in vigna e della sua capacità di interpretare il territorio.

Una lettura condivisa anche dal Ritratto dell’annata 2022 del Barolo del Comune di Serralunga d’Alba, presentato al Serralunga Day 2025, che ha definito la vendemmia “l’eccezione che conferma la regola”: vini capaci di esprimere purezza, fedeltà territoriale e prospettiva evolutiva nonostante le condizioni estreme.

Dopo un affinamento di circa 30 mesi in botte di rovere e ulteriori 6-8 mesi in cemento, il Barolo Renaissance 2022 esprime fin da subito il carattere di un’annata intensa ma armonica, con una bevibilità immediata e al tempo stesso la capacità di evolvere nel tempo fino a 25-30 anni.

Il colore rosso granato intenso introduce un profilo aromatico che spazia dagli agrumi alla

ciliegia scura, con sfumature mentolate quasi canforate; al palato è denso e succoso, equilibrato, con tannino setoso e un finale fresco, gustoso, quasi sapido.

La scelta del tappo SÜBR di Vinventions – il primo micro-naturale al mondo privo di poliuretano e senza difetti olfattivi – garantisce la conservazione della freschezza del vino e un ottimale affinamento in cantina grazie a un ingresso di ossigeno controllato. Il Barolo Renaissance 2022 è disponibile nel formato standard (scatola da 6 bottiglie più una copia del volume) e in un'edizione speciale da 1,5 litri.

“Never ever give up: la tenacia vince sempre” scrive **Oscar Farinetti** nella prefazione che apre il libro della quinta edizione di Renaissance. È la stessa tenacia che attraversa la storia recente di Fontanafredda: dal 2008, ha scelto di rilanciare qualità, visione e responsabilità, dando vita al primo Villaggio Narrante d'Italia e a un nuovo modello di impresa agricola e culturale.

Una perseveranza silenziosa che ha accompagnato traguardi come il riconoscimento di Cantina Europea dell'anno nel 2017 da Wine Enthusiast e il percorso verso la sostenibilità: dalla conversione al biologico avviata nel 2015 e culminata nella prima vendemmia certificata del 2018, in occasione del 160esimo anniversario dell'azienda, fino all'avvio del Rinascimento Verde nel 2020 e al primo Bilancio di Sostenibilità l'anno successivo.

Il volume della quinta edizione si arricchisce della monografia dello scrittore romano **Emanuele Trevi**, *A better tomorrow. Storia di un fermacarte*, e dell'opera visiva di **Elisa Macellari**, illustratrice e fumettista italiana di origini thailandesi.

Tra i più apprezzati autori e critici della sua generazione, Trevi collabora con il *Corriere della Sera* ed è autore, tra gli altri, di *Qualcosa di scritto* (Premio Europeo per la Letteratura 2012 e tradotto in 18 lingue), *Sogni e favole* (Premio Viareggio 2019) e **Due vite** (Premio Strega 2021). Nel suo racconto la tenacia emerge come coerenza tra pensiero e azione: “Non è la durata di un'esistenza a determinarne il valore, ma la tenacia con cui si persegue ciò in cui si crede”, una forza discreta che attraversa i gesti quotidiani e resiste alla fragilità del tempo. Da questa visione nasce anche l'immagine di Macellari, che interpreta la Tenacia a partire dal “fermacarte” evocato da Trevi: “Non vi è nulla di più potente delle rocce per fermare le carte”. Nella sua lettura visiva, restare in piedi anche quando l'equilibrio è precario diventa gesto umano universale: l'uomo avanza su un appoggio minimo, guarda oltre l'immagine e trasforma l'instabilità in direzione.

Il debutto di tre etichette con il ritorno alle vigne signole

Con il progetto Back to the single vineyards, Fontanafredda riporta al centro l'identità delle singole vigne e la loro capacità di raccontare, con precisione e autenticità, sfumature diverse dello stesso territorio.

È un lavoro avviato nel 2013, quando la cantina ha scelto di tornare a vinificare separatamente i propri cru per comprenderne profili ed evoluzione: anni di micro-vinificazioni e ascolto che hanno condotto, nel 2019, alla rinascita di due vigne storiche - Vigna La Villa (Mga Paiagallo) e Vigna La Delizia (Mga Lazzarito) che si sono aggiunte alla sempre prodotta Vigna La Rosa, - riportate in bottiglia come interpretazioni di luogo.

In questo contesto, l'annata 2022 segna un passaggio chiave con il debutto di tre nuove etichette: vigne singole che rientrano nel cuore della tenuta e ampliano la lettura del Nebbiolo di Fontanafredda.

Vigna Bianca, nell'Mga Fontanafredda, torna oggi in bottiglia dopo l'ultima produzione del 1985: un vigneto storico reimpiantato negli anni '00 che rientra nel patrimonio viticolo della tenuta come espressione ritrovata del Nebbiolo di Serralunga. Il suolo presenta una marcata presenza sabbiosa negli strati superficiali, mentre in profondità aumenta la componente argillosa, una combinazione che conferisce slancio ed eleganza mantenendo profondità e tensione. Ne nasce un Barolo fine e armonico, dai profumi nitidi e dal sorso equilibrato, capace di coniugare energia e misura.

Vigna San Pietro, sempre nell'Mga Fontanafredda, affonda le proprie radici in un impianto del 1996, con apparati radicali che raggiungono 1,5 metri di profondità, favorendo longevità e stabilità della vite. Dopo circa trent'anni, questa parcella torna a esprimersi in purezza con il Barolo Vigna San Pietro, interpretazione del lato più nobile e verticale del terroir di Serralunga d'Alba. Il suolo, ricco di limo e attraversato da vene sabbiose in profondità, genera uve di grande concentrazione e struttura. Il vino si distingue per eleganza austera e tensione, con un profilo raffinato e profondo destinato a evolvere nel tempo.

A completare il trittico, Proprietà in Gallaretto nasce da un piccolo vigneto reimpiantato nel 2002 su marne di Sant'Agata Fossili, in un terreno ricco di argilla e con significativa presenza di limo, condizioni che favoriscono maturazioni lente e un equilibrio naturale tra struttura e freschezza. Qui Fontanafredda torna a produrre un Barolo storicamente legato alla propria identità territoriale, espressione di un cru capace di coniugare armonia e bevibilità. Il vino è elegante e scorrevole, con freschezza vibrante e un tannino fine che ne sostiene l'equilibrio complessivo.

Vigna La Rosa si estende per 6,9447 ettari nel cuore della Mga Fontanafredda su un terreno dalla struttura compatta, con una profondità delle radici fino a 7,30 metri. La vigna, le cui viti più storiche risalgono al 1975, è l'unica che può vantare oltre 70 anni di continuità di produzione, la prima ad essere vinificata singolarmente nel 1964. Con un'altitudine di 250-370 mslm e un'esposizione a sud ovest, questa lingua di terra ricca di limo, argilla e sabbia prende il nome dalla Bella Rosina e non a caso ricorda i profumi floreali della rosa. Un terreno dal profilo estremamente omogeneo, così come il Barolo Vigna La Rosa che nasce su parcella: armonico, fresco, leggiadro e profondo con una potenzialità estrema.

Vigna La Villa si trova nel cuore della Mga Paiagallo a Barolo e prende il nome dalla cascina reale ai piedi dell'omonima Vigna. Si estende per 3,1910 ettari su un terreno profondo, originatosi tra i 6 e gli 11 milioni di anni fa dalla lenta disgregazione delle marne, che ha portato a un'elevata presenza di limo. Un suolo compatto, quindi, dalla composizione costante anche in profondità, ricco di Marne di Sant'Agata Fossili argillose. Qui le radici hanno uno spazio di crescita fino a 2,30 metri di profondità prima di toccare la roccia madre. Una Mga che si distingue per le sue forme armoniosamente tondeggianti, con un'ottima esposizione a est e un'altitudine di 320-370 mslm. La vigna, voluta da Emanuele Alberto, figlio del primo Re d'Italia, è stata reimpiantata nel 2008 e con la magnifica vendemmia 2019 è tornata alla vinificazione con il Barolo Vigna La Villa Paiagallo: un vino elegante, teso, con un tannino abbastanza importante e una freschezza di beva.

Infine, a Serralunga d'Alba, nella Mga Lazzarito, sorge Vigna La Delizia, che si estende per 0,5646 ettari a 380-410 mslm, riuscendo così a godere della miglior esposizione di tutta la menzione, a sud ovest. Lo strato di terreno utile alle radici raggiunge una profondità fino a 1,60 metri, permettendo alle viti di sviluppare un apparato radicale profondo e ben strutturato. Oltre alla presenza di marne calcaree e argilla, questa parcella presenta un elevato contenuto di sabbia. Questa vigna, reimpiantata nel 1974 e che con la magnifica vendemmia 2019 è tornata alla vinificazione in purezza, dà vita al Barolo Vigna La Delizia Lazzarito: un vino dalla struttura importante, caratterizzato da una verticalità profonda, un tannino fresco ed espressivo, capace di restituire tutta la forza e l'identità del terroir da cui proviene.

Lost to be found

Lost to be found nasce come racconto visivo dell'impegno di Fontanafredda per la biodiversità in un paesaggio segnato dalla monocultura.

Allo scultore Giuseppe Carta è affidata una costellazione di sette opere monumentali dedicate ai frutti simbolo di una Langa perduta, quella della Malora.

Le sculture dialogano con le vigne della tenuta, ciascuna collocata in un luogo identitario: il Lampone in Vigna Bianca, la Nocciola in Vigna San Pietro, la Pesca in Vigna La Villa, la Fragola in Vigna La Rosa, il Tartufo in Vigna La Delizia e la Prugna in Gallaretto, mentre il Peperoncino svetta sulla collina di Cascina Galarej per ricordare come la biodiversità non sia casuale, ma frutto della relazione tra uomo e paesaggio.

A questo percorso si lega Bosco Vigna, avviato nel 2024 con la piantumazione di oltre 170 alberi da frutto tra i filari accanto al Bosco dei Pensieri, 12 ettari tra le ultime foreste della Bassa Langa: arte e agricoltura in un'unica visione di rigenerazione del paesaggio.