



Barolo DOCG

La Rosa, Fontanafredda

Un Barolo issu d'une parcelle unique

Beschreibung:

Propriétaire du domaine Fontanafredda, Oscar Farinetti est non seulement un visionnaire passionné lorsqu'il s'agit de vin, mais aussi un auteur reconnu et le fondateur du concept gastronomique «Eataly». Attaché aux traditions, il ne fait toutefois pas abstraction des techniques de vinification modernes. Son Barolo issu d'une parcelle unique exprime de manière très pointue le caractère typique du Nebbiolo.

Degustationsnotiz:

Robe rouge-grenat. Nez gourmand révélant petit à petit tous ses parfums, fraises, prunes et notes balsamiques, cannelle et pétales de roses sucrés et odorants. Des arômes typiques de Barolo dominant l'attaque élégante aux nuances délicatement capiteuses de cerises rouges et de gelée de framboises, rehaussées de belles notes toastées (vanille et caramel) et d'un souffle de sous-bois ; c'est un vin de garde ferme et concentré que des tannins mûrs viennent magnifiquement soutenir.

Accompagne idéalement:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Barol
Produzent:	Fontanafredda
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0784316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

La Rosa
Fontanafredda

Herkunft:	Italie
Notation:	Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100, James Suckling 95/100, Parker 91/100, Wine Enthusiast 95/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.