

Barolo DOCG La Rosa

Collection Library, 3x 75 : 1x 1998, 1x 2000, 1x 2011, Fontanafredda

Un Barolo issu d'une parcelle unique

Description:

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.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Fontanafredda
Notation(s):	
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	07843--



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG La Rosa

Collection Library

3x 75 : 1x 1998, 1x 2000, 1x 2011

Fontanafredda

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s): 100% Nebbiolo

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 24 Mois en Foudre

Service: 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.