



## 2010 Barolo Riserva DOCG

Centosessanta Anni, Fontanafredda

Riserva du grand millésime 2010 de Barolo

**Description:**

Il est enfin arrivé: le Riserva du grand millésime 2010 de Barolo, qui se caractérise par une profondeur et une typicité remarquables.

**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):**

Decanter 97/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5

**Elaboration:**

60 Mois en Foudre

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2035

**Cépage(s):**

100% Nebbiolo

**Référence:**

0977510

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barolo Riserva DOCG**

Centosessenta Anni  
Fontanafredda

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Decanter 97/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5  
**Traubensorte(en):** 100% Nebbiolo  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 60 Mois en Foudre  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.