



## 2015 Barolo DOCG

La Rosa, 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Barolo
<b>Producteur:</b>	Fontanafredda
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Référence:</b>	0784315

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

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

La Rosa  
Fontanafredda

**Origine:** Italie  
**Notation(s):**  
**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.