2016 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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Fontanafredda
Notation(s):	Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100, James Suckling 95/100, Parker 91/100, Wine Enthusiast 95/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0784316

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

La Rosa
Fontanafredda

Origine:	Italie
Notation(s):	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
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch