



Barbaresco DOCG

Coste Rubin, Fontanafredda

Un Barbaresco di levatura internazionale

Beschreibung:

L'etichetta è di grande impatto, il vino elegante e duraturo.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino leggermente luminoso. Piacevole naso di ciliegie e prugne rosse, con note dolci di petali di rosa, pan di zenzero e cioccolato al latte. Il palato è caratterizzato da una grande eleganza, con sfumature di frutta rossa, arricchite da tocchi tostati di caramello e pane tostato; i tannini sono fermi, maturi e perfettamente integrati; è un vino pieno di carattere e che rivela un grande potenziale fino al finale persistente.

Ideale con:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barba

Produzent: Fontanafredda

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0784214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Coste Rubin
Fontanafredda

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.