



Barolo DOCG

La Rosa, Fontanafredda

Un Barolo da un'unica parcella

Beschreibung:

Proprietario della tenuta di Fontanafredda, Oscar Farinetti non è solo un appassionato visionario quando si tratta di vino, ma anche un acclamato autore e fondatore del concetto gastronomico "Eataly". Nonostante il suo impegno per la tradizione, non è estraneo alle moderne tecniche di vinificazione. Il suo Barolo, ottenuto da un'unica parcella, esprime il carattere tipico dell'uva Nebbiolo in modo estremamente raffinato.

Degustationsnotiz:

Colore rosso granato. Naso gourmet che rivela gradualmente tutte le sue fragranze, fragole, prugne e note balsamiche, cannella e petali di rosa dolci e profumati. Gli aromi tipici del Barolo dominano l'attacco elegante con sfumature delicatamente inebrianti di ciliegie rosse e gelatina di lamponi, arricchite da belle note tostate (vaniglia e caramello) e da un sentore di sottobosco; è un vino da invecchiamento deciso e concentrato che i tannini maturi sostengono magnificamente.

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: Barol

Produzent: Fontanafredda

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0784316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

La Rosa
Fontanafredda

Herkunft: Italia
Valutazioni: Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100, James Suckling 95/100, Parker 91/100, Wine Enthusiast 95/100
Varietà d'uva: 100% Nebbiolo
Weinbau: Tradizionale
Vol. alcolici: 14.5%
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.