

Barolo DOCG La Rosa

Collection Library, 3x 75 : 1x 1998, 1x 2000, 1x 2011, Fontanafredda

Einzellagen-Barolo

Descrizione del vino:

Fontanafredda-Besitzer Oscar Farinetti ist nicht nur Visionär in Sachen Wein, sondern zudem angesehener Buchautor und Gründer des Foodkonzepts «Eataly». Er versteht sich auf Traditionen, ohne die moderne Kellertechnik zu ignorieren. Sein Einzellagen-Barolo spiegelt äusserst präzise die Charakteristik der Nebbiolo-Trauben wider.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Piemonte

Sottoregione:

Barolo

Produttore:

Fontanafredda

Valutazioni:

Vinificazione:

24 Monate in Grossholz

Viticultura:

Tradizionale

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

100% Nebbiolo

Numero di articolo:

07843--



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG La Rosa

Collection Library

3x 75 : 1x 1998, 1x 2000, 1x 2011

Fontanafredda

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 24 Monate in Grossholz

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.