



2013 Barolo DOCG

La Rosa, 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:	Parker 93/100, James Suckling 93/100
Vinificazione:	24 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0784313

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

La Rosa
Fontanafredda

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.