



2015 Barolo DOCG

La Rosa, Fontanafredda

Un Barolo da un'unica parcella

Descrizione del vino:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Fontanafredda
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Numero di articolo:	0784315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

La Rosa
Fontanafredda

Origine: IT

Valutazioni:

Gradazione 14.0 %

alcolica:

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