2016 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:	Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100, James Suckling 95/100, Parker 91/100, Wine Enthusiast 95/100
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0784316

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

La Rosa
Fontanafredda

Origine:	IT
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
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch