



## 2012 Ebbio

Nebbiolo Langhe DOC, Fontanafredda

Ein Nebbiolo mit viel Trinkgenuss

### **Nota di degustazione:**

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Rotfruchtige Nase und Rosenblätter, ergänzt durch etwas kalten Rauch und weissen Pfeffer. Weich und von intensiver Frucht am Gaumen, Pflaumen und Preiselbeeren, die Tannine sind sehr weich und glänzend integriert; dezente Röstaromen und etwas Caramel runden das Gesamtbild aufs Schönste ab.

### **Abbinamenti:**

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

### **Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                 |
| <b>Produttore:</b>          | Fontanafredda          |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 17/20            |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Monate in Grossholz |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale           |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                 |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2018         |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Nebbiolo          |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0784112                |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Ebbio**

Nebbiolo Langhe DOC  
Fontanafredda

|                                 |                                                                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                                                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 17/20                                                                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Nebbiolo                                                                                   |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2018                                                                                  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                                                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | 12 Monate in Grossholz                                                                          |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                                                                                          |
| <b>Servizio:</b>                | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |