



## 2015 Barbaresco DOCG

Coste Rubin, Fontanafredda

Un Barbaresco di fama internazionale

### Descrizione del vino:

L'etichetta è di grande impatto, il vino elegante e duraturo.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino leggermente più chiaro. Naso seducente di ciliegie e prugne rosse, con note di petali di rosa e cioccolato al latte, seguite da un accenno di pan di zenzero. Bocca di grande eleganza, dominata dai frutti rossi, con aromi tostati di caramello e pane integrale che si fondono sapientemente; i tannini sono fermi, maturi e perfettamente integrati; molto temperamento fino al finale persistente che rivela un grande potenziale.

### 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.

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | IT            |
| <b>Regione:</b>             | Piemonte      |
| <b>Sottoregione:</b>        | Barbaresco    |
| <b>Produttore:</b>          | Fontanafredda |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18/20   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %        |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2028   |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0784215       |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG**

Coste Rubin  
Fontanafredda

**Origine:** IT  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Maturità:** fino a 2028  
**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.