



2010 Barolo DOCG

La Rosa, Fontanafredda

Barolo mit Höchstbewertung

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.

Nota di degustazione:

Granatrot, leicht aufgehellter Rand. Typisches Barolo-Bouquet mit viel roter Frucht, balsamischen Noten und getrockneten Rosenblättern. Am Gaumen von seltener Eleganz, erwärmend und tiefgründig, ausgesprochen intensiv und elegant; in der Mitte zeigen sich auch feinwürzige Noten; sanfte Röstaromen nach Milkschokolade und Kakao; sehr ausdrucksstark im anhaltenden Finale. Ein phantastischer Lagerwein.

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:	James Suckling 96/100, Parker 94/100, Wine Spectator 94/100
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0784310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

La Rosa
Fontanafredda

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 94/100, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
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.