



## 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 igonieren. 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 Milchschokolade 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:ItaliaRegione:PiemonteSottoregione:Barolo

Produttore: Fontanafredda

Valutazioni: James Suckling 96/100, Parker 94/100, Wine Spectator 94/100

Vinificazione: 24 Monate in Barrique

Viticoltura: 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:

James Suckling 96/100, Parker 94/100, Wine Valutazioni:

Spectator 94/100

100% Nebbiolo Varietà d'uva: Maturità: Jetzt bis 2026 Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 24 Monate in Barrique

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.