



## 2007 Barolo DOCG

La Rosa, Fontanafredda

Ein Nebbiolo mit Grazie!

### **Nota di degustazione:**

Granatrote Farbe, leicht aufhellend zum Rand hin. Kirschen und Pflaumen in der reiffruchtigen Nase, abgerundet von etwas Caramel und dem Duft von Rosenblättern. Charmanter Auftakt, abgelöst von einer explosiven Aromatik nach Zwetschgen und Hagebuttenkonfitüre, von feiner, kraftvoller Struktur und weichen Gerbstoffen; aromatisch sehr intensiv bleibend; einige Tabak- und Lakritznoten im langen Finale. Ein Nebbiolo mit Grazie.

### **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

### **Produttore:**

Fontanafredda

### **Valutazioni:**

Gambero Rosso 3/3, Parker 91/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 92/100

### **Vinificazione:**

24 Monate in Barrique

### **Viticoltura:**

Tradizionale

### **Gradazione alcolica:**

14.0 %

### **Maturità:**

Jetzt bis 2022

### **Varietà d'uva:**

100% Nebbiolo

### **Numero di articolo:**

0784307

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

La Rosa  
Fontanafredda

|                                 |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                                                                                                                                                         |
| <b>Valutazioni:</b>             | Gambero Rosso 3/3, Parker 91/100, Score<br>18/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator<br>92/100                                                             |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Nebbiolo                                                                                                                                                  |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2022                                                                                                                                                 |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                                                                                                                   |
| <b>Vinificazione:</b>           | 24 Monate in Barrique                                                                                                                                          |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.0 %                                                                                                                                                         |
| <b>Servizio:</b>                | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |