

Fontanafredda Barolo 2013

Serralunga d'Alba DOCG

Italien > Piemont

Reifungspotential : % Alkoholgehalt :
6 - 8 Jahre 14.00°



Auszeichnung

Robert Parker's Wine Advocate - 92/100 - June 2017
James Suckling - 92/100 - July 2017



Rebsorte(n) :

Nebbiolo (100%)

Degustationsnotizen

Auge : Samtweiches, dunkles Granatrot mit rubinfarbenen Reflexen.

Nase : Klare und intensive Duftnoten von Vanille, Gewürzen, Waldfrüchten und leicht verwelkten Rosenblüten.

Gaumen : Trocken, jedoch geschmeidig, vollmundig, samtig und harmonisch.

Gastronomie

Rindfleischgerichten, Schmorbraten, Wildspezialitäten, mittel- oder langgereifte Käsesorten, hervorragender Meditationswein.

Terroir

Die Weinberge liegen auf Hügeln in 300 bis 400 m.ü.M. mit unterschiedlichen Ausrichtungen und wachsen auf Böden mit abwechselnden Kalk- und Mergelgesteinschichten, die reich mit Sand durchsetzt sind.

Weinbereitung

Traditionelle Gärung in Edelstahltanks während 12-15 Tagen bei 30-31° C. Anschliessend bleibt der Most während weiteren 15 Tagen auf den Häuten, um die Polyphenol-Extraktion zu optimieren und die Einleitung des biologischen Säureabbaus zu fördern. Ausbau.

Önologe(n)

Danilo Drocco