

Fontanafredda "Coste Rubin" Barbaresco 2014

Barbaresco DOCG

Italien > Piemont

Reifungspotential : 6 - 8 Jahre % Alkoholgehalt : 14.00°



Rebsorte(n) :

Nebbiolo (100%)

Degustationsnotizen

Auge : Kräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Nase : Aromen von reifen Pflaumen, Heidelbeeren und Veilchen verschmelzen harmonisch mit Noten von Lakritze, Zimt und Tabak.

Gaumen : Die Tannine sind gut strukturiert und die Intensität der Frucht ergibt einen dichten Geschmack. Vollmundig und buketreich Finale.

Gastronomie

Ideal zu roten Fleischgerichten und mittel- oder langgereiften Käsesorten.

Terroir

Dieser edle Tropfen stammt aus Weinbergen, angepflanzt auf Hügeln, die vorwiegend nach Süden/Süd-Westen ausgerichtet sind. Sie wachsen auf reichhaltigem Mergel- und Kalkgestein miozän-helvetianischen Ursprungs.

Weinbereitung

Das Lesegut wird nach der Anlieferung in der Kellerei entrappt, gepresst und mittels ausgewählten Hefen wird die Gärung bei einer Temperatur von 30 - 32° C eingeleitet. In dieser Zeit wird das Gärgut häufig umgepumpt, um die optimale Extraktion von Farbe.

Önologe(n)

Danilo Drocco