

## Fontanafredda Barolo 2013

Serralunga d'Alba DOCG

Italie › Piémont

**Garde :**  
6 - 8 ans

**% Vol :**  
14.00°



### Distinctions

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



### Cépage(s) :

Nebbiolo (100%)

### Note de dégustation

**Robe :** Rouge grenat aux reflets rubis.

**Nez :** Parfums nets et intenses aux senteurs de vanille, d'épices, de rose flétrie et de baies des bois.

**Palais :** Sec tout en étant souple, plein, velouté et harmonieux.

### Accords mets-vin

Pour vos conversations de fin de repas. Escargots, mets à la truffe blanche, bolets, pigeon rôti, côtes de bœuf au barbecue, canard laqué, gibier mariné, gorgonzola.

### Terroir

Les vignobles se situent sur des collines entre 300 et 400 mètres d'altitude, et sur des terres riches en calcaire, en marne grise et en sable.

### Vinification

Vinification de 12 à 15 jours en cuves inox, élevage de 2 ans dans de grands foudres de chêne slovène et français, repos de 12 mois en bouteilles

### Œnologue(s)

Danilo Drocco