



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



FONTANAFREDDA LANGHE NEBBIOLO DOC TERRAVINI 2021 | 0,75 l

CHARAKTER

Der kleine »Barolo« für Einsteiger aus dem Gebiet Langhe: blumig, duftig in der Nase und unkompliziert samtig-strukturiert im Mund. Ein tolles Beispiel für einen klassischen Nebbiolo.

FARBNUANCE

Granatrot mit orangenen Highlights

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Langhe

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Nebbiolo

SERVIERVORSCHLAG

Kräftige Pastagerichte,
Fleisch sowie reiferer Käse

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13,5 % vol | 0,4 g/l | 5,3 g/l

AUSBAU

8 Monate im Eichenfass, 4
Monate in der Flasche

TRINKTEMPERATUR

15-16 °C

MARKE | PRODUZENT

Fontanafredda

AUSZEICHNUNGEN

JG 2022: 90 Punkte James
Suckling

FONTANAFREDDA S.r.l. - SERRALUNGA
D'ALBA - ITALY

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 81304