



FONTANAFREDDA LANGHE NEBBIOLO DOC

2021 | 0,75 |

CHARAKTER

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

FARBNUANCE

Granatrot mit orangenen Highlights

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Kräftige Pastagerichte, Fleisch sowie reiferer Käse

AUSBAU

8 Monate im Eichenfass, 4 Monate in der Flasche

MARKE | PRODUZENT

Fontanafredda

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Langhe

REBSORTE(N)

Nebbiolo

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

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

TRINKTEMPERATUR

15-16 °C

AUSZEICHNUNGEN

JG 2022: 90 Punkte James Suckling

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

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

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 81304