



ITALIA | TINTO | SECO

Fontanafredda D.O.C. Langhe Nebbiolo 2023

750.00 ml SKU #30516

Uvas
Nebbiolo

Langhe
Itália

EAN	DUN	PACK
8000174250029	8000174250067	6

Sobre o vinho

Fundada em 1858, em Piemonte, noroeste da Itália, Fontanafredda nasceu da história de amor entre o primeiro rei da Itália, Vittorio Emanuele II, e Rosa Vercellana. São mais de 160 anos atravessando diferentes contextos históricos e se tornando uma grande referência na produção de Barolo e dos grandes vinhos de Langhe. Hoje, a vinícola conta com 120 hectares de vinhedos orgânicos, tem produção sustentável, dedica-se ao compromisso de promover a biodiversidade local e tem certificação de produto vegano, um grande respeito à terra e tendo na produção orgânica, também, um modo de vida. As vinhas de Fontanafredda são velhas, entre 25 e 84 anos, com raízes mais profundas e maior qualidade dos frutos, a colheita é



Amadurecimento

Em barris de carvalho. Depois, pelo menos 3 r



16°C

Temperatura ambiente de ser
serviço



7 anos

tempo ideal de guarda

Olfativo

Frutas vermelhas como morango e framboesa, pimenta, floral, couro

Visual

Rubi

Gustativo

Jovem, corpo médio, boa concentração frutada com toques picantes, intenso, taninos altos, firmes e ...



Harmonização

Opte por pratos de média estrutura, carnes vermelhas assadas, cozidas ou grelhadas, carnes brancas intensas, molhos à base de tomate, queijos ou especiarias. Dicas: coroa de carré de cordeiro, medalhão de filé mignon com bacon e ervas, risoto de tomate seco, muçarela de búfala e manjericão.