



 Itália | Tinto | Seco

Fontanafredda Riserva D.O.C.G. Barolo 2015

750.00 ml

SKU #30521



Uvas
Nebbiolo



Piemonte
Itália

EAN
8000174006398

DUN
8000174012405

PACK
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

62 meses, sendo os primeiros 12 meses em grandes barricas de carvalho (Slavonian e All de ser comercializado



18°C

Temperatura ideal de consumo. De 18°C a 20°C. Por fim



15 anos

Boa guarda antes de ser consumido

Olfativo

Frutas pretas, creja preta, tabaco, cogumelos secos, especiarias como noz-moscada e pimenta e alguns aromas balsâmicos que lembram resina e menta, couro, terroso

Harmonização

Opte por pratos mais estruturados, carnes de caça, carnes vermelhas assadas, cozidas, grelhadas ou defumadas, molhos intensos, à base de tomate, queijos ou especiarias. Dica: risoto de colínoa servido com filé-mignon de cordeiro, filé mignon ao molho de cogumelos e vinho, risoto de funghi secchi.

Visual

Vermelho granada intenso

Gustativo

Encorpado, intenso, volumoso, bem integrado, grande estrutura, o sabor é quente, macio, com taninos maduros e aveludados que combinam bem com a acidez alta que ajuda a

proporcionar uma longa persistência final

