



ITALIA | TINTO | SECO

Fontanafredda D.O.C.G. Barolo 2021

750.00 ml

SKU #31461



Uvas

Nebbiolo



Barolo

Itália

EAN

8000174209720

DUN

8000174013945

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

2 anos em grandes barris de carvalho (da Eslováquia) e 6 meses em garrafa



17°C

a temperatura de degustação), seguida de serviço



10 anos

e preferencialmente guarda

Olfativo

Frutas vermelhas como cereja e framboesa, floral, folhas secas, piso florestal, terroso

Visual

Vermelho rubi claro com reflexos granada

Gustativo

Corpo médio para encorpado, intenso, bem estruturado, taninos altos e refinados, frutado com notas ...



Harmonização

Opte por pratos mais estruturados, carnes vermelhas assadas, cozidas ou grelhadas, carnes de caça, molhos à base de tomate, queijos ou especiarias. Dicas: cordeiro com batata ao murro e molho de ervas, fraldinha assada com manteiga e alho, espaguete com cogumelos.