



FONTANAFREDDA



[www.vineporvino.com](http://www.vineporvino.com)

## Vigna La Rosa Barolo DOCG

**Nota de cata:** En nariz muestra notas claras de rosas marchitas, violetas, tabaco, sotobosque, especias y un leve toque de vainilla. Los taninos densos y compactos comienzan suaves, casi aterciopelados, y luego se despliegan en el paladar junto con el sabor de la fruta. envejecimiento, típico de un gran Barolo.

**Tipo:** Tinto

**Alc:** 14.5% vol.

**País:** Italia

**Región:** Piemonte.

**Bodega:** Fontanafredda

**Denominación de origen:** Barolo DOCG.

**Varietal:** 100% Nebbiolo

**Crianza:** 12 meses en barricas de Allier + 18 meses en toneles medianos de 20 a 30 hectolitros de roble Allier + 12 meses en botella.

**Maridaje:** Carnes rojas a la parrilla o estofadas, guisos de caza, platos de pasta con salsas intensas y quesos maduros o curados.

**Temperatura de servicio:** 18-20°C

750 ml (1x6)

13560

8000174020479