



Codice Articolo

&32284

FONTANAFREDDA BAROLO SERRALUNGA D'ALBA 2017 14° 75CL

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

8000174100027 / 8000174011675

Peso lordo imballo (kg)

1,6

Caratteristiche

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Tipologia: Vini rossi

Regione: Piemonte

Paese: Italia

Vitigno: Nebbiolo

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

Altre note

Grado alcolico: 14

Il Barolo Serralunga d'Alba di Fontanafredda nasce nell'omonimo comune piemontese, in provincia di Cuneo. È ottenuto da uve Nebbiolo in purezza, raccolte e selezionate a mano durante le prime due decadi di ottobre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 30-31°C per 15 giorni. Successivamente il vino affina per 24 mesi in barrique di rovere di Allier e in bottiglia, per un periodo non inferiore ai 12 mesi. Il Barolo Serralunga d'Alba di Fontanafredda presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Si apre al naso con un profumo speziato di vaniglia, arricchito da sentori di rosa appassita e sottobosco. Al palato risulta pieno, vellutato e asciutto, con un finale armonico e persistente.