

 Itália | Tinto | Seco

## Fontanafredda D.O.C.G. Barolo del Comune Di Serralunga Dalba 2019

750.00 ml

SKU #30519



**Uvas**  
Nebbiolo



**Piemonte**  
Itália

**EAN**

8000174100027

**DUN**

8000174011675

**PACK**

6

Aprecie com moderação



### 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 Verzellana. 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

30 meses em barricas de carvalho. Depois, er



17°C

- Temperaturas de serviço



25 anos

Potencial de guarda

#### Olfativo

Frutas vermelhas secas acompanhados de notas florais que lembram rosas, um toque de notas balsâmicas e vegetal, terroso, couro, folhas secas

Harmonização

#### Visual

Vermelho granada intenso e brilhante

#### Gustativo

Encorpado, elegante, intenso, bem estruturado, taninos volumosos, sedosos e perfeitamente equilibrados, acidez alta, final longo e complexo

Opte por pratos mais estruturados, carnes vermelhas assadas, cozidas ou defumadas, carne de caça, molhos mais intensos à base de tomate, queijos ou especiarias. Dicas: medalhão de filé mignon com arroz à piemontese, brasato al barolo, risoto de trufas negras.

