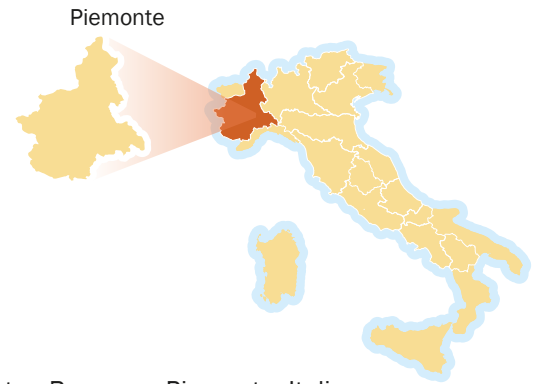


FONTANAFREDDA NEBBIOLO D'ALBA MARNE BRUNE DOC



REGIÓN

Zona de Vezza d'Alba, Montaldo y Monforte Roero, en Piemonte, Italia

UVAS

100% Nebbiolo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5%

VINIFICACIÓN

Después de la vendimia y el prensado de las uvas el mosto se fermenta y macera durante 10 a 12 días a una temperatura de 28 grados. Envejecimiento en barricas de roble francés durante 12 meses seguido de un período de 6 a 7 meses en botella.

CARACTERÍSTICAS

Color rojo rubí, de intensidad variable en función de la vendimia, se confirma en la nariz por aromas de flores y frutas silvestres y en el paladar por su fuerte personalidad y sabor seco agradablemente almendrado.

MARIDAJE

Excelente con platos principales, preferiblemente a base de carne y con embutidos, también con quesos maduros.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir de 16 a 18 grados.

Tiempo máximo de guarda sugerido de 6 a 7 años.

PUNTUACIÓN

2013 89 pts. Wine Front

2012 90 pts. James Suckling

2010 88 pts. Antonio Galloni