NAUTIMUS

# Fontanafredda Barolo La Rosa




## PÄRITOLU

Itaalia, Piemonte
Piemonte on üks Itaalia hinnatuimaid veinipiirkondi, kuhu kuulub mitmeid väiksemaid kasvualasid. Barolo on piirkonna parim kasvuala punastele veinidele.

## TOOTJA

Fontanafredda S.R.L.
Piemonte üks vanim ja kuulsaim veinimõis. Rajatud kuninga Itaalia kuninga Victor Emmanuel II poolt Serralunga d´Albas 1858. aastal. Tõsisema veini tegemisega alustas kuninga poeg Mirafori krahv Emanuele Alberto Guerrieri 1878. aastal. Veiniaedu tänapäeval kokku 100ha. Veinimaja omanikeks on tänapäeval Farinetti perekond.

## VIINAMARJAD

100% Nebbiolo
Hinnatuim pärismaine tumeda kestaga marjasort Piemontes.

## VEIN

Täidlane, marjaselt elegantne punavein
-Värvilt keskmise intensiivsusega granaatpunane.
-Aroomis on tunda küpseid punaseid ja musti marju, tumedaid luuvilju, kirsse ja ploome. Lisaks kuivatatud ürte, tüümiani ja kadakamarju koos struktuursete puiduste vürtsidega.
-Maitse on kuiv, täidlane, keskmisest intensiivsem ja marjaselt tanniine. Tunda küpseid tumedaid luuvilju, mureleid ja ploome, põldmarju ja struktuurset tanniinset vürtsikust. Järelmaitse on elegantne, pikk ja marjaselt-vürtsine, mida täiendavad mõrušokolaad, nelk ja kardemon.
-Viinamarjad on käsitsi korjatud Serralunga d'Alba kasvuala Langhe mäenõlval, merepinnast 300m kõrgusel asuvast lubjakivise pinnasega „La Rosa" veiniaiast. Vein on kääritatud roostevabast terasest vaatides ja areneb 24 kuud suurtes prantsuse tammevaatides ja 12 kuud pudelis.

## VEINI SOOVITUS

Grillitud ja röstitud lihatoidud trühvlid, küpsed juustud.

## SERVEERIMISTEMPERATUUR

Kergelt jahutatuna, 15 – 17 ºC, avaramast Burgundia tüüpi veiniklaasist, enne serveerimist dekanteerida. Veinikeldris säilitamiseks 10 – 20 aastat arvestades viinamarjade korjeaastat.

## ALKOHOLISISALDUS

14 %

## MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L

8000174050025

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.