



DAVIDE FREGONESE

BAROLO - ETNA - ITALIA



BAROLO D.O.C.G. PRAPÒ

Présentation du vignoble

Cépage: 100% Nebbiolo

Les vignes de ce 100% Nebbiolo se situent à Serralunga d'Alba - Prapò

Vignes plantées en 2000_ Système de formation: Guyot

Orientation: SUD-EST

Degré d'alcool 14,0% _ Production: 3000 bouteilles

Première année de production: 2014

Vinification

Vendange: mi-octobre

La fermentation dure environ 28 jours avec remontages journaliers et délestages à la moitié de la période (vinification dans des cuves béton).

L'élevage est réalisé en fûts de chêne français provenant de la forêt de Fontainebleau et d'une contenance de 15 hl (de 18 à 30 mois selon le millésime).

Présentation du vin

Parfums: épicé et fruité, arômes de fruits noirs (mûre et myrtille) et de clous de girofle.

En bouche, c'est un vin sapide et suave à la fois avec une saveur délicieuse et une structure excellente. Les tannins sont extrêmement fins, avec une finale longue et expressive.