



DAVIDE FREGONESE

# BAROLO DOCG PRAPÒ

VITIGNO: Nebbiolo 100%  
PRODUZIONE: 3.500 bottiglie  
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2014  
ALCOOL: 14,0 % vol.

## VIGNA

COLLOCAZIONE: Serralunga d'Alba, Prapò  
IMPIANTO VITI: 2000  
SUOLO: calcareo  
ALITUDINE: 365 m s.l.m.  
ESPOSIZIONE: sud-est  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera  
METODO DI POTATURA: Guyot  
PERIODO DI VENDEMMIA: metà ottobre

## VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE: in vasche di cemento a contatto con le bucce per circa 28 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.  
AFFINAMENTO: dai 18 ai 30 mesi in funzione dell'annata in botti da 25 hl di rovere francese della Foresta di Fontainebleau.

## ABBINAMENTI

Stinco di agnello, capretto al forno con patate (Temperatura serv.: 16°C - 18°C).

## PROFUMI E PALATO

Naso imponente di frutta e spezie, confetture di more e mirtilli, chiodi di garofano. La morbidezza supporta la notevole struttura e la decisa sapidità. Tannini estremamente fini e lunga persistenza.

