



DAVIDE FREGONESE

BAROLO DOCG PRAPÒ

CÉPAGE: Nebbiolo 100%
PRODUCTION: 3500 bouteilles
PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION: 2014
ALCOOL: 14,0 % vol.

VIGNOBLE

EMPLACEMENT: Serralunga d'Alba, Prapò
ANNÉE DE PLANTATION: 2000
SOL: calcaire
ALTITUDE: 365 m s.l.m.
EXPOSITION: sud-est
SYSTÈME DE CONDUITE: espalier
TYPE DE TAILLE: guyot
PÉRIODE DE VENDANGE: mi-octobre

VINIFICATION

FERMENTATION: en cuves de ciment au contact des peaux pendant environ 28 jours, avec des remontages quotidiens et un délestage à mi-parcours.
ÉLEVAGE: de 18 à 30 mois selon le millésime, en foudres de 25 hl en chêne français de la forêt de Fontainebleau.

ACCORDS

Jarret d'agneau, chevreau rôti aux pommes de terre (température de service : 16-18 °C).

NEZ ET BOUCHE

Nez imposant de fruits et d'épices, confitures de mûres et de myrtilles, clou de girofle. La douceur soutient une structure importante et une sapidité marquée. Tannins d'une extrême finesse et persistance longue.

