



DAVIDE FREGONESE

BAROLO DOCG PRAPÒ

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

VIGNA

COLLOCAZIONE: Serralunga d'Alba, Prapò
IMPIANTO VITI: 2000
SUOLO: calcareo
ALTITUDINE: 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 déstasse 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 di servizio: 16°C - 18°C).

PROFUMI E PALATO

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

