



ACQUISTATO IL

Barbaresco DOCG Froi

2013

Tanto buono quanto premiato



Apprezzatissimo anche dalle guide internazionali - 92 punti Wine Spectator, 90 punti Wine Enthusiast, 90 James Suckling e 16+ Jancis Robinson ? il Barbaresco Froi è un ottimo esempio di rispetto della tradizione con uno sguardo al futuro. Ci piace!

Il Barbaresco Froi prende il nome dalla Cascina, situata nel comune di Neive, di proprietà della famiglia Rivetti dal 1947. Con i suoi 12 ettari vitati, Cascina Froi è una delle strutture più antiche della zona e fiore all'occhiello dell'azienda. Massimo Rivetti, azienda storica piemontese, ha il merito di aver saputo coniugare tradizione, modernità e rispetto dell'ambiente, ottenendo nel 2016 anche la certificazione biologica.

La Vigna	
Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-Ovest, 380m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Ricette a base di carne, dall'antipasto al secondo
Vinificazione	Fermentazione in tini troncoconici a 28°C con lunga macerazione, affinamento per due anni in botti da 2.500L di rovere austriaco
Sensazioni	Annata che si esprime su toni freschi, con profumi di sottobosco e accenni di ciliegia sottospirito. Bocca di ottima struttura, ma vibrante e snella

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821