

## BAROLO RISERVA FANTINI

<b>Dichth. Beplant.</b>	over 5500 ranken/ha.
<b>Hoogte:</b>	350 m. bzn.
<b>Wijnranken:</b>	meer 60 jaren oud
<b>Positie:</b>	Zuid tot Zuid-West
<b>Bodem:</b>	Korrelige klei, witte tufsteen.
<b>Vinificatie:</b>	Maceratie op de pellen voor 15 dagen, met zorgvuldige t° controle, en natuurlijke fermentatie met eigen gisten.
<b>Rijping:</b>	in tonneaux (450 l). voor de eerste 12 maanden, gevolgd door 36 maanden in eiken “casks” van 25 Hl.
<b>Veroudering:</b>	Op fles voor 12 maanden, bij een gecontroleerde t° van 15° C in de wijnkelder.
<b>kleur:</b>	granaatrood.
<b>Neus:</b>	Rijk en complex met de karakteristieke warme tonen van nebbiolo, florale aromas, jam and specerijen.
<b>Smaak:</b>	Rijk en vol power, met stevige maar goed geïntegreerde tannines, structuur, stevige body, evenwicht en een excellente finish.
<b>Opslag temperature:</b>	between 13° and 15° C.
<b>Serving temperatuur:</b>	16° C.
<b>Eten:</b>	Op zijn best met geroosterd rood vlees, wild, schotels met truffel, en rijpere kazen, of eenvoudig op zichzelf als een goed glas ter meditatie.
<b>Oogst:</b>	2007
<b>Aantal flessen:</b>	ongeveer. 3.160
<b>Awards:</b>	2000 92 punten wine spectator 2001 tre bicchieri gambero rosso 2005 92 punten wine spectator 2006 94 punten wine spectator 2007 finale Gamberro Rosso (2 rode gl)

