

Barolo DOCG



Descrizione prodotto

È il grande vino italiano per eccellenza, detto il "Re dei vini".

Un vino rosso che presenta un aroma Intenso, molto complesso, sentori di rosa.

Vitigno:

Nebbiolo nelle sottovarietà: Lampia – Rosè – Michet.

Grado Alcolico:

13°/14°

Colore:

Rosso granato vivace che assume toni aranciati con l'invecchiamento.

Profumo:

Intenso, molto complesso, sentori di rosa.

Sapore:

Pieno, austero, secco asciutto, lungamente persistente.

Temperatura di degustazione:

18° Decantato.

Abbinamenti:

Si addice ai piatti di carni rosse, selvaggina e grandi secondi piatti.