



Barbaresco

DOCG



Nebbiolo



Piemonte



Il terreno delle langhe ha un'origine sedimentaria e marina, tipica della zona del Barbaresco.



Invecchiamento di almeno 2 anni, di cui almeno 9 mesi in legno, che conferisce grande carattere e complessità aromatica.



Vino dal colore rosso granato. Al naso note di spezie, caffè, liquirizia e vaniglia. Al palato è strutturato, corposo e rivela il suo affinamento in modo armonico e morbido.



Questo vino è ideale per accompagnare la cucina tradizionale piemontese come il tartufo bianco, i pin, il cinghiale, i funghi e i formaggi stagionati. Servire a 16-18°C.

