



Barolo DOCG



Nebbiolo



Zona del
Barolo,
Piemonte



L'area delle Langhe ha un interessante suolo di origine marina, costituito in prevalenza da calcareo-argilloso, perfetto per la produzione di vini con buona struttura e complessità. I vigneti hanno un'età di 30/40 anni.



Il Barolo, uno dei grandi vini piemontesi, trae la sua grande struttura da 38 mesi di invecchiamento in barrique francese da 225 litri.



Vino rosso intenso con riflessi granati. Al naso note di spezie, liquirizia, bacche rosse e caramello. Al palato è pieno, robusto, austero, vellutato ed elegante.



Questo vino è ideale per accompagnare carni arrosto, formaggi stagionati e tartufo bianco d'Alba. Si consiglia di aprirlo due ore prima di servirlo a temperatura ambiente tra i 18-20° C.

