



BAROLO DOCG MARCHESI DI BAROLO

DENOMINAZIONE: DOCG

PROVENIENZA: PIEMONTE

COLORE: Colore rosso granato con sfumature rubino

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VITIGNI PRINCIPALI: Nebbiolo 100%.

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata per 10 gg. Malolattica spontanea nei due mesi successivi. Affinamento in botti di rovere di slavonia.

PROFUMO: Profumo intenso con netto sentore di spezie, cannella, assenzio, tabacco e rosa di macchia.

SAPORE: Gusto pieno ed elegante, di buon corpo, con tannini avvolgenti e morbidi, che ricorda le sensazioni olfattive. Gradevoli sono lo speziato e il boise' che si fondono perfettamente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino di grande struttura, bene si adatta a secondi piatti di carni rosse, brasati e selvaggina in genere. E' compagno ideale di formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °

ALLERGENI: SOLFITI E DERIVATI DI UOVA E LATTE