



Il Vino:
"BAROLO"

Denominazione:
BAROLO
DOCG

Varietà:
100% NEBBIOLO

Note di degustazione

Colore:
VINO DAL COLORE ROSSO INTENSO,
CON RIFLESSI ARANCIONE

Profumi:
LA LUNGA MACERAZIONE SULLE
BUCCE GLI CONFERISCONO
NOTE VELLUTATE DI VIOLA,
TABACCO, SPEZIE, CON
ARMONIOSE TRAME FLOREALI

Gusto:
ASCIUTTO, PIENO,
ROBUSTO, AUSTERO
MA VELLUTATO, ARMONICO

Abbinamenti:
OTTIMO COMPAGNO DI SECONDI
PIATTI IMPORTANTI COME
BRASATI, ARROSTI E CARNE ROSSA
IN GENERE, DA PROVARE ANCHE
CON FORMAGGI STAGIONATI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
VINIFICAZIONE TRADIZIONALE
CON LUNGHE MACERAZIONI

Affinamento:
AFFINATO IN LEGNO COME
DA DISCIPLINARE

The Name:
"BAROLO"

Appellation:
BAROLOI
DOCG

Variety:
100% NEBBIOLO

Tasting notes

Colour:
WINE WITH AN INTENSE
RED COLOR

Scents:
THE LONG MACERATION ON
THE SKINS GIVES IT VELVETY
NOTES OF VIOLETS, TOBACCO,
SPICES, WITH HARMONIOUS
FLORAL TEXTURES

Taste:
GREAT BODY, STRUCTURE AND
AUSTERITY ARE THE HALLMARKS
OF THIS WINE AND THE
TERRITORY FROM WHICH
IT IS BORN

Food Pairings:
EXCELLENT COMPANION TO
IMPORTANT MAIN COURSES
SUCH AS BRAISED MEATS,
ROASTS AND RED MEAT IN
GENERAL, TO TRY ALSO WITH
AGED CHEESES

Vinification and aging

Crushing:
LONG MACERATION
ON THE SKINS

Aging:
AGED IN WOOD ACCORDING
TO THE DISCIPLINARY

Barolo