



BAROLO D.O.C.G.



750 ml



14,5% Vol



16/18°C

I

VARIETÀ DELLE UVE: Nebbiolo.**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE****Colore:** rosso porpora con riflessi granati.**Profumo:** ampio e ricco come solo il vitigno nebbiolo è in grado di esprimersi tannini gentili, acidità ben equilibrata, retrogusto lungo e persistenza.**Sapore:** spezie e floreali sentori ben si sposano con i sentori di prugna, tabacco, chiodi di garofano e pepe nero. Tannini austeri ed al contempo morbidi riempiono la bocca senza tuttavia provocare sensazioni amare. Anzi il tannino unito all'alcool dona sensazioni che ricordano la confettura.**CONSIGLI DEL PRODUTTORE****Abbinamento:** si consiglia di accompagnare a carni rosse caccagione o selvaggina, anche con formaggi piccanti.

EN

VARIETY OF GRAPES: Nebbiolo.**COMPOSITION CHARACTERISTICS****Colour:** purple red with pomegranate red reflex.**Bouquet:** full and rich as only the Nebbiolo grape can express.**Gentle tannins well balanced acidity, long lasting aftertaste.****Taste:** spices and floral notes are well matched with hints of plum, tobacco, cloves and black pepper. Strong, but at the same time soft, tannins fulfill the mouth without causing bitter notes. Indeed the union of tannins and alcohol creates sensations of jam.**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS****Food matching:** recommended is to combine it with red meat, game and even with spicy cheeses.

D

REBSORTEN: Nebbiolo.**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN****Farbe:** Purpurrot mit Granat Reflexen.**Bukett:** voll und reich wie nur die Nebbiolo Rebsorte sein kann.**Geschmack:** würzige und blumige Noten die an Pflaume, Tabak, Gewürznelke und schwarzem Pfeffer erinnern. Starke, aber zur gleichen Zeit, weiche Tannine, füllen den Mund ohne einen bitteren Geschmack zu verursachen. Zum Gegenteil, die Tannine zusammen mit dem Alkohol, verleihen dem Wein eine schöne Konfitür Note.**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER****Speiseempfehlung:** perfekt zu Fleischgerichte aus Jagd und Wild Tiere, und zu Scharfe Käse.