

BAROLO DELLA TRADIZIONE

VINO ROSSO

Il colore è rosso granato intenso, con sfumature rubino. Il profumo è intenso e persistente. Il gusto è pieno ed elegante, con tannini avvolgenti e morbidi. Gradevoli sono lo speziato e il boisé che si fondono perfettamente.



PRODUTTORE: Marchesi di Barolo

PROVENIENZA: Italia

REGIONE: Piemonte

TIPOLOGIA: Rosso

DENOMINAZIONE: Barolo DOCG

VITIGNO: 100% Nebbiolo

AROMA: Spezie, cannella, assenzio, tabacco, rosa

GRADO ALCOLICO: 14% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl - 3 lt

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: È compagno ideale delle tradizionali paste all'uovo langarole (Tajarin), ravioli di carne, pietanze di carni rosse, bolliti, brasati e della selvaggina. Predilige le tome di pecora e capra e i formaggi a pasta dura stagionati