

BAROLO PARAFADA

VINO ROSSO

Calice color rosso granato intenso e luminoso. Palato austero, espressivo, mineralissimo, si sviluppa su sentori di chiodo di garofano e di cannella. Finale persistente, elegante, su note di piccoli frutti rossi.



PRODUTTORE: Massolino

PROVENIENZA: Italia

REGIONE: Piemonte

TIPOLOGIA: Rosso

DENOMINAZIONE: Barolo DOCG

VITIGNO: 100% Nebbiolo

AROMA: Frutti rossi, spezie, floreale

GRADO ALCOLICO: 14% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ANNATA: 2012

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina a meraviglia a raffinati piatti di carne rossa in umido o alla griglia, arrostiti e brasati. Se invecchiato, magnifico anche con formaggi stagionati