



Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Barolo de la prestigieuse maison Marchesi di Barolo

Description:

Marchesi di Barolo est le domaine viticole historique et l'emblème de la petite commune de Barolo dans les Langhe. L'histoire viticole du domaine familial remonte à 1895, lorsque Pietro Abbona a commencé à donner au domaine un aspect international.

Profil aromatique:

Rouge rubis, reflets grenat. Magnifique nez dominé par les framboises et les airelles, sur des notes balsamiques, un peu de cannelle et un soupçon de sous-bois. L'attaque tendre fait place à un fruité de Barolo équilibré, souple et d'un grand tempérament, avec maintenant également des arômes de prunes mûres, un peu d'anis et de somptueuses nuances toastées de caramel et de chocolat au lait, les tannins se fondent magnifiquement avec le fruit; finale longue et persistante.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Barolo

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Nebbiolo

N° article: 1062618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.