



## Barolo DOCG

Arione, Enzo Boglietti

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rouge rubis saturé avec des reflets orangés ; au bouquet, baies noires et notes de sous-bois, de goudron et d'épices ; en bouche, tons intenses et complexes de fruits et d'épices, avec une énorme longueur. Équilibré, avec une belle acidité et des tanins fins. Un Barolo expressif, élégant et complexe avec un grand potentiel de vieillissement !

#### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Italie  
**Sous-région:** Barol  
**Produzent:** Enzo Boglietti  
**A boire:** jusqu'en 2028  
**Cépage(s):** Nebbiolo  
**Artikelnummer:** 1343816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Arione  
Enzo Boglietti

**Herkunft:** Italie  
**Cépage(s):** Nebbiolo  
**A boire:** jusqu'en 2028  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de  
le décanter.