



2018 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.

Note de dégustation:

Rouge rubis, reflets grenat. Magnifique nez dominé par les framboises et les aïrelles, 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 idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Marchesi di Barolo
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1062618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

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