



2016 Barolo DOCG

Arione, Enzo Boglietti

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Nebbiolo
Référence:	1343816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Arione
Enzo Boglietti

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2028
Service:	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 déguster.