



Barolo DOCG

Ceretto

Un Barolo bio charmant et équilibré

Descrizione:

La viticoltura biologica è ancora poco sviluppata in Piemonte. La tenuta Ceretto è molto impegnata nelle pratiche ecologiche e ha ottenuto la certificazione biologica con l'annata 2017. Situata nel cuore di una magnifica arena, la tenuta è un vero gioiello, dove i visitatori sono i benvenuti.

Profilo aromatico:

Rosso rubino con accenni granati, più chiaro al palato. Prugne mature, ciliegie rosse e un accenno di sottobosco al naso, delicatamente profumato, con retrogusti balsamici e note di mentolo e cioccolato al latte. L'attacco molto morbido lascia spazio ad aromi fruttati di Nebbiolo, espressivi, molto armoniosi e con profondità di sapore, molta frutta rossa e bella freschezza succosa, tannini morbidi; il finale promette un buon potenziale di invecchiamento.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barolo

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 1053317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Ceretto

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2034
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.