



Barolo DOCG

Cannubi, Marchesi di Barolo

Prodotto da una storica tenuta di Barolo

Beschreibung:

Marchesi di Barolo è la cantina storica del piccolo comune di Barolo, nelle Langhe. Il vigneto Cannubi è una lunga e dolce collina al centro della regione del Barolo.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con sfumature granate. Un incantevole naso di Barolo che rivela note di prugna, balsamico, cocco e cioccolato cremoso, per finire con un accenno di tabacco. Al palato, gli aromi si sviluppano gradualmente, con molta frutta rossa, tra cui ciliegie e lamponi, completati da tannini morbidi e una bella freschezza, oltre a una nota di spezie; nel complesso, una trama molto fine e potente e un lungo finale che promette una buona conservazione.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barol

Produrent: Marchesi di Barolo

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1061815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Cannubi
Marchesi di Barolo

Herkunft: Italia
Valutazioni: James Suckling 95/100, Falstaff 91/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva: 100% Nebbiolo
Da bere: da subito fino al 2034
Weinbau: Tradizionale
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.