



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:

Granato, che schiarisce verso il disco. Il naso, molto complesso, ricorda la prugna e la buccia d'arancia, con note di spezie, torrone e moka. Dopo l'attacco morbido, si rivela subito il complesso frutto del Barolo, ora anche con aromi di ciliegia e lampone, su sfumature di legno pregiato, salvia e gelatina di mirtilli rossi; i tannini sono maturi e perfettamente integrati; finale persistente con grande 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.

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

Produsent: Marchesi di Barolo

Allevamento: 13 Mesi in grandi botti di legno

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1061818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Cannubi
Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Decanter 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2035
Allevamento:	13 Mesi in grandi botti di legno
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 decentarlo.