



## Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Barolo de la prestigieuse maison Marchesi di Barolo

### Descrizione:

Marchesi di Barolo è la cantina storica ed emblema del piccolo comune di Barolo, nelle Langhe. La storia vitivinicola della famiglia risale al 1895, quando Pietro Abbona iniziò a dare alla tenuta una dimensione internazionale.

### Profilo aromatico:

Rosso rubino con riflessi granati. Magnifico naso dominato da lamponi e mirtilli rossi, con note balsamiche, un tocco di cannella e un accenno di sottobosco. L'attacco tenero lascia il posto a un fruttato barolo equilibrato, morbido e di grande temperamento, ora anche con aromi di prugne mature, un po' di anice e sontuose sfumature tostate di caramello e cioccolato al latte, i tannini si fondono splendidamente con il frutto; finale lungo e persistente.

### Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Temperatura:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Barolo

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 100% Nebbiolo

**Numero articolo:** 1062618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Marchesi di Barolo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2033
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.