



Barolo DOCG

Arione, Enzo Boglietti

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso rubino saturo con riflessi aranciati; al naso, frutti di bosco e note di sottobosco, catrame e spezie; al palato, toni intensi e complessi di frutta e spezie, con enorme lunghezza. Equilibrato, con buona acidità e tannini fini. Un Barolo espressivo, elegante e complesso con un 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

Produttore: Enzo Boglietti

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Nebbiolo

Artikelnummer: 1343816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Arione
Enzo Boglietti

Herkunft: Italia
Varietà d'uva: Nebbiolo
Da bere: da subito fino al 2028
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestion:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.