



2016 Barolo DOCG

Ceretto

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con sfumature granata, che si schiarisce al disco. Bacche di ginepro e mirra segnano il naso molto aperto con sfumature di prugna e ciliegia, deliziose note balsamiche e un accenno di rosa. Il palato è molto teso e intenso, con opulenti aromi di frutta rossa, su note di tabacco e menta; finale lungo, espressivo e impetuoso.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Ceretto
Valutazioni:	Antonio Galloni 91–93/100, Score 18.5/20
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1053316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Ceretto

Origine:	IT
Valutazioni:	Antonio Galloni 91–93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.