



2017 Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Barolo de la prestigieuse maison Marchesi di Barolo

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rubino medio con riflessi granati. Al naso ciliegie e mirtilli rossi, tipici del Nebbiolo, con note di pan di zenzero e morbide sfumature tostate. Al palato seduce con un bel connubio di frutta rossa matura e buona freschezza, con note balsamiche e un accenno di caramello; molto concentrato, mostra un potenziale sul finale.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Marchesi di Barolo
Valutazioni:	Wine Enthusiast 94/100, Score 18/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1062617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Origine:	IT
Valutazioni:	Wine Enthusiast 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.