



2016 Barolo DOCG

Cannubi, Marchesi di Barolo

Prodotto da una storica tenuta di Barolo

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rosso granato, con schiarite sul disco. Tipica frutta rossa da Barolo al naso, con note speziate, un accenno di salvia e petali di rosa, seguite da sfumature tostate. L'attacco morbido lascia spazio a un'esplosione di frutta, prugne e marmellata di mirtilli rossi, con tocchi di caramello e un accenno di crosta di pane, un vino complesso con tannini ben rivestiti. Finale persistente e promettente.

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:	Marchesi di Barolo
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	13 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1061816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Cannubi
Marchesi di Barolo

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	13 Mesi in Barrique
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.