



2018 Barolo DOCG

Ceretto

Nota di degustazione:

Rosso rubino con accenni granati, più chiaro al palato. Prugne mature, ciliegie rosse e un accenno di sottobosco al naso, delicatamente profumato, con retrogusti balsamici e note di mentolo e cioccolato al latte. L'attacco molto morbido lascia spazio ad aromi fruttati di nebbiolo, espressivi, molto armoniosi e con profondità di sapore, molta frutta rossa e bella freschezza succosa, tannini morbidi; il finale promette un buon potenziale di invecchiamento.

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:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Ceretto
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 19/20
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1053318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Ceretto

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Bio
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.