



2018 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:

Rosso rubino con riflessi granati. Magnifico naso dominato da lamponi e mirtilli rossi, con note balsamiche, un tocco di cannella e un accenno di sottobosco. L'attacco tenero lascia il posto a un fruttato barolo equilibrato, morbido e di grande temperamento, ora anche con aromi di prugne mature, un po' di anice e sontuose sfumature tostate di caramello e cioccolato al latte, i tannini si fondono splendidamente con il frutto; finale lungo e persistente.

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:	Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1062618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.