



2017 Barbaresco DOCG Rombone

Nada Fiorenzo

Nota di degustazione:

I sapori del Barbaresco Rombone sembrano letteralmente esplodere nel bicchiere: Frutti esotici scuri, moca, spezie, cuoio nuovo e liquirizia. Questo vino magnifico e drammatico è uno dei Barbaresco più opulenti e potenti mai prodotti.

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:	Barbaresco
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Numero di articolo:	1357217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG Rombone

Nada Fiorenzo

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Nebbiolo

Maturità: fino a 2038

Gradazione 14.5 %

alcolica:

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