2018 Barolo DOCG Cannubi

Damilano

Nota di degustazione:
Colore rosso rubino con riflessi marroni e arancioni. L’aroma è ricco e avvolgente, con chiare note fruttate di ciliegia e prugna e note erbacee di tabacco, liquirizia e cacao. Al palato il sapore è armonico, piacevolmente asciutto, con tannini morbidi e un corpo potente: il Barolo si fa apprezzare al meglio.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	da subito fino al 2039
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1400118

MÖVENPICK VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Damilano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	da subito fino al 2039
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch