



# Barbaresco

DOCG

14% alc. vol



Nebbiolo



Piemonte • Langhe

Piedmont • Langhe



Il suolo langarolo ha origine sedimentaria e marina, il territorio tipico della zona di Barbaresco, invece, tende ad avere più calcare e quindi a produrre un'espressione più morbida del Nebbiolo.

The Langhe soil has sedimentary and marine origins, the typical territory of the Barbaresco area, on the other hand, tends to have more limestone and therefore to produce a softer expression of Nebbiolo.



Affinamento di almeno 2 anni, di cui almeno 9 mesi in legno, che dona grande carattere e complessità aromatica. Potenzialità

Aging for at least 2 years, of which at least 9 months in wood, which gives great character and aromatic complexity.



Vino di colore rosso intenso con riflessi granata. Al naso sentori di liquirizia, caffè, spezie e vaniglia. In bocca è intenso, pieno, robusto, delicatamente tannico ma vellutato e armonico.

Intense red wine with garnet reflections. On the nose, hints of licorice, coffee, spices and vanilla. In the mouth it is intense, full, robust, delicately tannic but velvety and harmonious.



Perfetto in abbinamento alla cucina piemontese, ai funghi e a formaggi stagionati. Servire a 16-18°C. Potenziale di invecchiamento: 5-10 anni.

Perfect with traditional Piedmont cuisine, wild game, mushrooms or aged cheeses. Serve at 16-18°C. Aging potential: 5-10 years.



750 ml



6 bt/ct



80x120  
eur-epal



8032610313807



550 g



8,10 kg



105  
ct/pallet



8033765180832

