Barolo

DOCG

13,5% alc. vol

Nebbiolo

Piemonte • Langhe	Piedmont • Langhe
Il suolo langarolo ha origine sedimentaria e marina. Nell'area di Barolo ha una conformità calcareo-argillosa che facilita la produzione di vini di grande struttura.	The Langhe soil has sedimentary and marine origins. In the Barolo area it has a calcareous-clayey conformity which facilitates the production of wines with great structure.
Il Barolo, il più grande vino Piemontese, nobilita la sua grande struttura grazie all'affinamento di 38 mesi.	Barolo, the greatest Piedmontese wine, ennobles its great structure thanks to 38 months of aging.
Vino di colore rosso rubino con riflessi granata. Al naso presenta note di spezie, liquirizia, frutti rossi e caramello. In bocca è pieno, robusto, austero, vellutato ed armonico.	Ruby red wine with garnet reflections. The nose has notes of spices, licorice, red fruits and caramel. In the mouth it is full, robust, austere, velvety and harmonious.
Si sposa perfettamente con carni arrostite e con piatti arricchiti dai tartufi. Al fine di esaltarne i profumi abbiate l'accortezza di aprirlo con un anticipo di 2-3 ore e servirlo in un bicchiere ampio a temperatura ambiente.	It pairs perfectly with roasted meats and truffles-based dishes. In order to enhance its aromas, plaese open it 2-3 hours in advance and serve it in a large glass at room temperature.

750 ml	6 bt/ct	80x120 eur-epal	8032610313784
550 g	8,10 kg	105 ct/pallet	8032610317928