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 origin, typical of the Barbaresco area. The area also tends to consist of more limestone, producing 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 takes place for at least 2 years of which at least 9 months are spent in wood, giving 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.

Deep garnet red color with matching highlights. The nose is rich with red fruit, licorice, spices, and vanilla. The mouth full-bodied, robust, with structured tannins.

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

This wine is ideal with traditional piedmont cuisine like white truffle, plin, wild boar, mushrooms, and mature cheese. 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