




Barolo

DOCG Bio "Campolibero"

14% alc. vol

 Nebbiolo

 Piemonte • Langhe


 Il Barolo DOCG Biologico "Campolibero" ha origine nella zona delle Langhe, nelle aree di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, La Morra. Questo vino è l'espressione di un territorio, rispettoso dell'ambiente e dell'ecosistema.

Uve da agricoltura biologica, secondo la legislazione Europea (CE) n. 834/2007


Terreno generalmente fertile, con marne calcaree e ferrose nell'area occidentale, sabbioso e calcareo nella parte orientale.

 Il Barolo, il vino più famoso del Piemonte, è prodotto con uve Nebbiolo coltivate negli undici comuni della DOCG.

La sua grande struttura è nobilitata da un invecchiamento di almeno 38 mesi. Vino dal colore rosso rubino con riflessi granati, profumo etereo, intenso e corpo secco, pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico. Potenziale di invecchiamento 15-25 anni.


 Vino ben strutturato, elegante e saprà esaltare perfettamente un arrosto di selvaggina o una delizia al tartufo bianco. Per gustare al meglio questo Barolo, stappare almeno tre ore prima di versarlo o utilizzare un Decanter.



 750 ml

 6 bt/ct


 80x120
eur-epal

 8053303272119

 500 g

 7,5 kg

 95
ct/pallet

 8053303272126

