

Barolo D.O.C.G.

Linea Estate

Vitigno: Nebbiolo.

Colore: Rosso granato con riflessi aranciati.

Profumo: Intenso e elegante di frutti maturi, note speziate e sentori di cuoio.

Gusto: Asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato. Armonico con leggero gusto di liquirizia.

Volume alcolometrico: 13,5 %VOL. Temperatura di servizio: 18-22 °C.

Abbinamenti: Indicato per accompagnare arrosti e carnagioni, piatti di carni robuste.

Grape: Nebbiolo.

Colour: Garnet red with orange reflexes.

Aroma: Intense and elegant aroma of ripe fruits, with spiced undertones and leather inkings.

Flavour: Dry, full, strong, severe but velvety. Harmonious with a slight taste of liquorice.

Alcoholic volume: 13,5 %VOL. Serving temperature: 18-22 °C.

Serving suggestion: It is particularly suitable to accompany roast meats, game and tasty meat dishes.

Rebsorte: Nebbiolo.

Farbe: Hat eine granatrote Farbe mit orangem Schimmer.

Duft: Intensives Bouquet mit elegant fruchtigem Aroma, Gewürznoten und einem Hauch von Leder

Geschmack: Im Geschmack ist er trocken, vollmundig, kräftig, streng aber samtig.

Alkohol: 13,5 %VOL. Serviertemperatur: 18-22 °C.

Passt gut zu: Harmonisch mit einem angenehmen, nach Lakritze schmeckenden, Abgang. Eignet sich ausgezeichnet zu Braten, zu Wild und zu kräftigen Fleischgerichten.



	codice ean ean code	gradazione alcolica alcoholic volume	formato capacity	imballo bot. x case	cartoni per pallets cases x euro pallet	cartoni per strato cases x layer	n. strati number of layer
Barolo DOCG	8005415050048	13,5%	75 cl	6	105/140	21/28	5/5