

BAROLO DOCG

Vino rosso dal colore rosso granato con riflessi aranciati. Profumo caratteristico, etereo, intenso e gradevole. Asciutto in bocca, pieno, austero ma vellutato ed armonico. Da abbinare a piatti importanti a base di carne e formaggi stagionati.



CODICE 210201 (0,75l)

DENOMINAZIONE Barolo DOCG

PRODUTTORE Azienda Agricola e Vitivinicola BURLOTTO GIAN CARLO

ZONA DI PRODUZIONE Verduno (CN)

NOTE Affinato 12 mesi in vasche di acciaio e 36 mesi in botti di rovere; aprire la bottiglia da due a tre ore prima, versare in decanter



Nebbiolo da Barolo



13,5%



Rosso granato con riflessi aranciati



Profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso



Asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico



18-20°C



Secondi importanti di carne, formaggi stagionati dal gusto forte

