



BARBARESCO D.O.C.G.



750 ml



14,5% Vol



16/18°C

I

VARIETÀ DELLE UVE: Nebbiolo.**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE****Colore:** rosso porpora con riflessi granati.**Profumo:** ampio e ricco come solo il vitigno nebbiolo è in grado di esprimerli.**Sapore:** la viola e la rosa ben si sposano con i sentori di prugna, cacao, tabacco, frutti di bosco e cannella. Tannini austeri di grande potenza riempiono la bocca senza tuttavia provocare sensazioni amare ed allappanti. Anzi il tannino unito all'alcool dona sensazioni che ricordano la confettura di frutti neri.**CONSIGLI DEL PRODUTTORE****Abbinamento:** si consiglia di accompagnare a carni rosse caccagione o selvaggina, anche con formaggi piccanti.

EN

VARIETY OF GRAPES: Nebbiolo.**COMPOSITION CHARACTERISTICS****Colour:** purplered with garnet reflexes.**Bouquet:** full and rich as only the Nebbiolo grape is able to express.**Taste:** the violet and the rose blend well with the plum

hints, cacao, tobacco, berries and cinnamon. Austere and powerful tannins fill the mouth without creating bitter or astringent sensations. Indeed the tannins combined with the alcohol spread sensations that remind black fruit jam.

PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**Food matching:** to sip accompanied by red meat, game and even with spicy cheese.

D

REBSORTEN: Nebbiolo.**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN****Farbe:** Purpurrot mit Granat Reflexen.**Bukett:** voll und breit, wie nur die Nebbiolo-Traube zum Ausdruck bringen kann.**Geschmack:** die Veilchen und Rosen kombinieren sich bestens mit dem Duft von Pflaume, Kakao, Tabak, Beeren und Zimt. Herbe und sehr Präsenze Tannine füllen den Mund, aber ohne bitter und adstringierende Geschmack zu verleihen. Im Gegenteil, die Tannine zusammen mit dem Alkohol, verleihen dem Wein eine schöne Konfitür Note.**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER****Speiseempfehlung:** perfekt zu Fleischgerichte aus Jagd und Wild Tiere, und zu Scharfe Käse.