

VINI DEL PIEMONTE

VINI DEL
PIEMONTE



VITIGNO	Nebbiolo 100% suddiviso fra le tre diverse tipologie: Michet, Lampia e Rosè.
ALCOOL	14 %
ZONA VITIGNI	Comuni di Barolo e Novello
AFFINAMENTO	Botti di Rovere 24 mesi, Botti acciaio 6 mesi, Bottiglia 10 mesi
COLORE	Rosso granato
NASO	Al contempo fruttato e speziato; sia al naso, sia in bocca ricorda i piccoli frutti rossi, le ciliegie sotto spirito e la confettura, ma regala anche suggestioni di rosa e viola appassita, cannella e pepe, noce moscata, vaniglia e talvolta liquirizia, cacao, tabacco e cuoio.
PALATO	In bocca ritornano le sensazioni olfattive di piccoli frutti rossi, le ciliegie sotto spirito e la confettura, ma regala anche suggestioni di rosa e viola appassita, cannella e pepe, noce moscata, vaniglia e talvolta liquirizia, cacao, tabacco e cuoio.
ABBINAMENTI	Si sposa con quasi tutti i piatti a base di carne rossa elaborati e selvaggina. Ben accompagna formaggi stagionati.

