

VINI DEL PIEMONTE

VINI DEL  
**PIEMONTE**



<b>VITIGNO</b>	Nebbiolo 100% da unico vitigno "Coste Rosa"
<b>ALCOOL</b>	14%
<b>ZONA VITIGNI</b>	Comune di Barolo
<b>AFFINAMENTO</b>	Botti di Rovere 24 mesi, Botti acciaio 6 mesi, Bottiglia 10 mesi
<b>COLORE</b>	Rosso granato intenso con una leggera trasparenza tipica del Nebbiolo.
<b>NASO</b>	Note inconfondibili di ciliegia matura, datteri che evolvono verso toni balsamici e tostati che ricordano radice di liquirizia, goudron e caffè.
<b>PALATO</b>	Il sorso è ampio e di struttura molto piacevole, con un tannino fitto ma ben levigato dal finale morbido ed elegante, che sfuma verso sfumature silvane.
<b>ABBINAMENTI</b>	Si sposa con quasi tutti i piatti a base di carne rossa elaborati e selvaggina. Ben accompagna formaggi stagionati.

