

Azienda Agricola Bric Cenciurio  
**MONROBIOLO DI BUSSIA**

BAROLO DOCG RISERVA

VINI DEL PIEMONTE

VINI DEL  
**PIEMONTE**

<b>VITIGNO</b>	Nebbiolo 100% da unico vitigno "Monrobiolo di Bussia"
<b>ALCOOL</b>	14%
<b>ZONA VITIGNI</b>	Comuni di Barolo e Novello
<b>AFFINAMENTO</b>	Botti di Rovere 24 mesi, Botti acciaio 6 mesi, Bottiglia 10 mesi.
<b>COLORE</b>	Rosso mattone
<b>NASO</b>	Non troppo invadente al naso, molto complesso e con il tipico aroma di Barolo: sottobosco, funghi, frutti rossi, lamponi, fragole e poi cuoio. Molte note eteree, oltre a chiare note minerali. Col tempo si aggiungono toni erbacei, belli, sottili e complessi.
<b>PALATO</b>	Al palato è molto fresco ed elegante. Letteralmente un "boccone" di Barolo, mai impetuoso ma molto presente. Tannino granuloso, maturo, quasi piacevole. L'acidità è decisa e stimolante e dona al vino una buona scorrevolezza. Grande potenziale, un vino affascinante senza dubbio.
<b>ABBINAMENTI</b>	Si sposa con quasi tutti i piatti a base di carne rossa elaborati e selvaggina. Ben accompagna formaggi stagionati.

