

BAROLO DOCG RAVIOLE

CARATTERISTICHE DEL VINO

Nebbiolo 100%

Fermentazione con macerazione sulle bucce di media durata in acciaio inox, di cui la metà a cappello sommerso. Maturazione in botte grande di rovere di media durata ed affinamento in bottiglia.

Colore rosso rubino con riflessi granati. Note intense di frutta matura con ricordi di legno; il sorso è equilibrato, fine e netto nel richiamo olfattivo. Corpo e tannino bilanciati, con un finale di spezie.

ABBINAMENTI

Arrosto di vitello Piatti a base di tartufo



