

2018 Barolo DOCG

Cannubi, Marchesi di Barolo

Prodotto da una storica tenuta di Barolo



Descrizione del vino:

Marchesi di Barolo è la cantina storica del piccolo comune di Barolo, nelle Langhe. Il vigneto Cannubi è una lunga e dolce collina al centro della regione del Barolo.

Nota di degustazione:

Granato, che schiarisce verso il disco. Il naso, molto complesso, ricorda la prugna e la buccia d'arancia, con note di spezie, torrone e moka. Dopo l'attacco morbido, si rivela subito il complesso frutto del Barolo, ora anche con aromi di ciliegia e lampone, su sfumature di legno pregiato, salvia e gelatina di mirtilli rossi; i tannini sono maturi e perfettamente integrati; finale persistente con grande potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Marchesi di Barolo
Valutazioni:	Decanter 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	13 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1061818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Cannubi
Marchesi di Barolo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Decanter 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2035
Vinificazione:	13 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.