



Barolo – Piemont - 2013

Cépages et terroir

Producteur: Adria Vini

Viticulture et Vinification: Claudio Manera

Appellation d'Origine: Barolo DOC

Cépage: Nebbiolo

Climat : Le climat chaud et sec produit des raisins d'excellente qualité.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: vendanges manuelles

Vinification: fermentation pendant 12 jours avec pigeage quotidien. Puis le jus a été transféré en cuves d'acier inoxydable pour la fermentation malolactique.

Dégustation, accord avec les mets :

Vin rouge clair aux arômes de prune et de violette ainsi que des notes de boisées et épicées. Le vin est riche et puissant, équilibré par des tannins mûrs et complexes. La finale est longue.

Accompagner ce vin d'une belle pièce de viande rouge rôtie ou de gibier.

Conseils de Consommation et garde

garde :
Servir à 18°C

