

Barolo DOCG



Producent: **ENZO BARTOLI, Piemonte**
Rocznik: **2019**
Zawartość alkoholu: **13.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Piemonte**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **137.72 zł**
Cena brutto: **169.40 zł**

Najstłynniejsze wino Piemontu produkowane z winogron Nebbiolo uprawianych w jedenastu gminach DOCG. Eleganckie czerwone wino o wspaniałej strukturze, którą zapewnia mu trzyletnie dojrzewanie, z czego minimum 2 lata w beczkach z francuskiego dębu. Wino o rubinowej barwie z odcieniami granatu i eterycznym, intensywnym zapachu. Wytrawne, pełne, mocne, surowe, ale aksamitne i harmonijne ciało.

Sugestie kulinarne: doskonale podkreśli pieczeń z dziczyzny lub przysmak z białych trufli.

Aby cieszyć się tym Barolo w najlepszym wydaniu, należy je odkorkować co najmniej trzy godziny przed podaniem.

Grona: Nebbiolo 100%

Temp. serwowania: 16-18°C

Potencjał starzenia 7-15 lat.

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/barolo-docg-1189.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046