

Ornato, Barolo DOCG



Producent: **PIO CESARE, Alba, Piemonte**
Rocznik: **2016 2017**
Zawartość alkoholu: **14.0%**
Pojemność: **1500 ml**
Region: **Piemonte**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **944.31 zł**

Cena brutto: **1161.50 zł**

Flagowe Barolo od Pio Cesare, produkowane tylko i wyłącznie w tzw. wielkich rocznikach. Ocenione jeszcze wyżej niż podstawowe barolo tego samego producenta przez największy opiniotwórczy magazyn amerykański „Wine Spectator” (96 punktów na 100 możliwych). Jednakże z uwagi na znikomą ilość wyprodukowanych butelek, a przez to małą dostępność, nie ujęte w rankingu win świata. Barolo Ornato posiada cechy długowiecznego i wspaniałego wina. Od 1985 roku Barolo produkowane jest z winogron Nebbiolo pochodzących wyłącznie z wyselekcjonowanych szpalerów winnicy „Cascina Ornato”. Skomplikowany i otoczony wielką troską proces pozwala na wytworzenie wina z dużą zawartością taniny, ale jednocześnie miękkiego. Wino dojrzewa częściowo w małych beczułkach z drewna francuskiego (80 %), reszta przelewana jest do dużych dębowych beczek. Barolo Ornato charakteryzuje się intensywnym kolorem, silną i wyrazistą strukturą, dającą potencjalną możliwość dalszego rozwijania się wina. Aromat ciemnej czekolady miesza się z korzennymi przyprawami i suszoną śliwką. W smaku długo wyczuwalna śliwka i malina z odrobiną cynamonu. Jest to z pewnością wino na specjalne okazje. Wino sprzedawane we własnej firmowej drewnianej skrzynce.

Grona: 100% Nebbiolo

Temp. serw: 18-20 stopni C

Nagrody i wyróżnienia:



Gambero Rosso 2/3 kieliszki dla rocznika 2004

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/ornato-barolo-427.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