



**CANTINE
MONFERRINI**



BAROLO D.O.C.G.

Questo grande vino rappresenta la migliore espressione del vitigno Nebbiolo, coltivato negli undici comuni di produzione, nel cuore delle colline di Langa, conosciute in tutto il mondo come un'eccellenza Piemontese.

Viene fatto riposare per quattro anni in grandi botti di rovere di Slavonia e successivamente affinato in bottiglia.

COLORE

Rosso granato con riflessi aranciati

PROFUMO

Intenso, particolarmente persistente, con note speziate e vanigliate

SAPORE

Asciutto, corposo, di grande equilibrio e armonia

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con piatti saporiti di carni rosse, come brasati e arrosti, con la selvaggina e con formaggi molto stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18° - 20°C

DATI ANALITICI

Tenore di alcool: 13,00 – 14,50 % vol
Durata del vino: oltre i 10 anni.

Cantine Monferrini S.N.C. - Via A. Chiari, 90 - Narzole – CN – Italia

Tel. 0173/77200 - www.cantinemonferrini.it - info@cantinemonferrini.it