

Cesare
Pavese

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Classificazione: vino rosso secco

Vitigno: Nebbiolo 100%

Alcool (% Vol): svolto 13,5% vol - totale 13,5% vol

Zuccheri residui: 2 gr/lit ca.

Acidità totale: 5,5 ‰

Formati disponibili: 75 cl

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Colore: rosso granato con riflessi aranciati dovuti all'invecchiamento

Profumo: etereo ed intenso di frutta matura e di rose, con note lievi di vaniglia

Sapore: asciutto, pieno, austero, robusto ma vellutato, di grande armonia

Invecchiamento: almeno tre anni di cui due in botte di Rovere

Temperatura di servizio: 20/22° C

Abbinamenti Gastronomici: selvaggina, brasati e piatti strutturati, formaggi stagionati



VALLEBELBO s.c.a.

Via Cossano, 2/A - 12058 Santo Stefano Belbo - CN - Italia - Tel. 0141.844190 - Fax 0141.840900

www.vallebelbo.it - info@vallebelbo.it