

lo Zoccolaio Barolo DOCG

Cascina lo Zoccolaio - Piemont - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Barolo
Szczepy:	Nebbiolo
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 10 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2015 - Srebrny Medal
Temperatura podawani...	18-20 °C

Opis:

Rubinowa czerwona barwa, z połyskliwym granatem. Intensywny bukiet z eleganckim aromatem czerwonych owoców, przypraw i skóry. W smaku jest miękkie, przyjemne na podniebieniu, harmonijne i ciepłe. Jednocześnie nie brak kwasowości i bogatych tanin.

Podawać do:

Zaleca się do pieczenia, duszonych mięs, dojrzałych i pleśniowych serów.

lo Zoccolaio
Cascina in Barolo