



0,75 cl



1,50 cl

Barolo D.O.C.G



Varietà

100% Nebbiolo



Gradazione

da 14% a 15% Vol



Densità

4.200- 5.000 - Piante / Ha



Suolo

Argilloso, Calcareo



Area di
Produzione

Barolo (Cn)



Vinificazione

Acciaio



Invecchiamento

Minimo 18 mesi in botti di legno e successivo affinamento in bottiglia



Gusto

Secco, Pieno, Forte, Armonico



Colore

Rosso granato con riflessi violacei



Temperatura
di Servizio

16° - 18° aprire 1/2 ora prima di servire



Abbinamenti

Manzo, selvaggina, pollame, formaggi stagionati



Confezioni

528 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati per 11 cartoni per strato, circa 715 kg

Dimensione pallet: 80x120 cm

