



Barolo DOCG

Elegante e robusto, austero e di grande nobiltà, questo vino ottenuto da uve Nebbiolo coltivate nel comune di Castiglione Falletto, esibisce un colore rosso granato brillante con riflessi più caldi con il trascorrere del tempo. Nel bicchiere sprigiona profumi eterei e speziati, molto persistenti, con note leggere di vaniglia, cacao, caffè, liquirizia e sentori di tartufo. Sapore asciutto e pieno ben equilibrato.



DESCRIZIONE TECNICA

Vino: vino rosso tipico delle terre di Langa.

Vigneto: è un vigneto di alta collina, argilloso e ricco di calcare.

ORGANOLEPTIC DATA

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Colore: rosso granato brillante.

Profumo: eterei e speziati, molto persistenti, con note leggere di vaniglia, cacao, caffè, liquirizia e sentori di tartufo.

Gusto: asciutto e pieno ben equilibrato.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina, formaggi.

ANALYTIC DATA

Gradazione alcolica: 15% vol

Acidità totale: 5,70

Estratto secco: 29 g/l

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it