



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Barolo D.O.C.G.

Dai preziosi grappoli di nebbiolo della zona del Barolo, colpisce per l'equilibrio armonico al naso e al palato. Rosso rubino brillante, bouquet olfattivo con sentori di petali di rosa, chiodi di garofano, ciliegia scura e prugna, che evolvono in spezie e liquirizia. Al gusto apre con una traccia di sottobosco, elegante e sofisticato, ben sostenuto da tannini eleganti che lo fanno ben apprezzare anche invecchiato un paio d'anni in cantina.

It is produced exclusively with Nebbiolo grapes, harvested and selected entirely by hand around the second half of October. This Barolo appears ruby red in color tending to garnet. The nose has complex and intense bouquet, with notes of ripe red pulp fruit enriched by hints of rose hips and spices. The taste is consistent and concentrated, with well integrated tannins that are sweetened by returns of fully ripe fruit. It can be paired with first courses based on truffles, roasts and stews.

CODICE ARTICOLO
Article code

S0090

DENOMINAZIONE
Appellation

BAROLO D.O.C.G.

VITIGNO
Grape

NEBBIOLO

ALCOL
Alcohol

13,5% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

ROSSO
Red

AFFINAMENTO
Aging

38 MESI IN BARRIQUE
38 months in barrique

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DONATO GIULIANI



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



550 g



8,5 kg



80 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	C/PLASTICA	FOR51	FASCETTA	PAP 22	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE
GL71	VETRO	C/PVC 90	TAPPO	SUGHERO	CARTA	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			ORGANICO			