



Barolo DOCG "Cascina Ferrero"

36 mesi di cui almeno 24 mesi in botti di rovere francese e 6 mesi in bottiglia. Il Barolo Cascina Ferrero di Tenuta Carretta si esprime con il tipico color rosso granato abbastanza intenso. Il profumo è abbastanza intenso e persistente e spazia dai frutti di bosco al cacao e alle spezie. Elegante ma "solido e compatto", complesso, dal sapore caldo e pieno, caratterizzato da tannini morbidi e levigati.

Indicazioni:

Fine ed elegante, il Barolo e i vini delle Langhe stanno riscuotendo un rinnovato interesse, da parte degli appassionati più evoluti.

Abbinamenti:

Carni rosse, cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Nebbiolo
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Barolo DOCG
Consumo:	Potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni.
Temperatura di servizio:	18° C nel Calice
Premi e riconoscimenti:	Decanter Asia Wine Award 2014 Silver Decanter World Wine Awards 2014 Commended International Wine & Spirits Competition 2014 Silver Medal