



Barolo Cannubi DOCG

Affinamento minimo di 36 mesi, 24 in botte grande e 9 in bottiglia. Profumi di prugna, mora e rosa, poi in legno declinato sotto una luce balsamica. Spezia come il coriandolo e chiodi di garofano. Gli aromi sono racchiusi da uno scrigno di color rosso rubino con sfumature granate. Limpido e consistente il palato è ampio, sontuoso, di assoluta freschezza, con un tannino ricamato attorno ad una struttura compatta. Successivamente alla polvere di cacao e al tabacco dolce, i profumi ritornano in sequenza, per un finale lungo e godurioso.

Indicazioni:

Cannubi è la storia di Barolo. Se assunto "in solitudine", favorisce la Meditazione.

Abbinamenti:

Grandi piatti della cucina Piemontese, arrostiti, brasati, selvaggina.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	100% Nebbiolo
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Barolo DOCG Cannubi
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 20 anni e più.
Temperatura di servizio:	18° C nel calice.