



*La cuvée Barolo DOCG 2015 est un vin magnifique, intense et complexe, avec des notes de violette, de feuille de tabac, de réglisse, de cerise rouge et de sauge. La bouche est aérienne, avec des tannins fondus et une longueur exceptionnelle.*



0,75 cl – 14,3%

## Barolo DOCG 2015



Vin rouge



Nebbiolo 100%



Viticulture raisonnée



310 m / sols d'alluvions quaternaires, sous-sol argilo-calcaire



2 ans en fûts de chêne



servir entre 18 et 20 ° C



Optimal : 2020-2030



Carafer 3 heures



Osso Bucco de veau à la milanaise, aubergines au Parmesan, carré d'agneau confit, pigeon farci aux champignons, cailles au foie gras...



Fondant aux châtaignes et aux pommes, crumble aux cerises, moelleux au chocolat noir, tarte aux quetsches, soufflé à l'orange...

*On tombe sous le charme de ce vignoble familial de 20 hectares au cœur des Langhe, planté sur des coteaux ensoleillés à l'exposition sud/sud-est le long de la rivière Tanaro, produisant parmi les meilleurs vins du Piémont.*