

BAROLO SORANO

Collectible Wines

750 ml - disponibile in casse in legno massello da 6 bottiglie

UN BAROLO CLASSICO

Vitigno: 100% Nebbiolo

Periodo di Vendemmia: 2013 – 14/17 Ottobre / 2015 – 23/25 Settembre / 2016 - 4 Ottobre

Fermentazione: 15 giorni a 30°C e a seguire il 60% macerato con la tecnica del cappello sommerso

Caratteristiche:

- colore rosso granato
- bouquet etereo, di goudron intenso, con sentori di fiori secchi, sottobosco, cuoio, tartufi e spezie dolci
- ricco al palato, equilibrato e dotato di tannini maturi che conferiscono al vino armonia, grande distinzione e intensità
- vino di notevole classe, austero, di ricchezza e tipicità eccezionali

Servire a: 14°/16°C

Abbinamenti: carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse bianche e brune.

Evoluzione: 20/25 anni se tenuto in ambiente fresco e al riparo dalla luce

Annate attualmente in vendita: 2013 – 2015 - 2016

Punteggi:

2016 **95** Wine Enthusiast – **94** Robert Parker
2015 **92** Robert Parker – **91** Wine Enthusiast
2010 **95** Wine Enthusiast

Prodotto solo nelle grandi annate

