



BALBI SOPRANI

BAROLO DOCG

Universalmente considerato il Re dei vini Piemontesi, il Barolo proviene da uve Nebbiolo coltivate in una zona limitata delle Langhe, nei pressi dell'omonimo paese di Barolo.

Viene fatto invecchiare almeno 3 anni, 2 dei quali in botti di rovere o castagno. Una volta imbottigliato dovrebbe essere conservato in posizione orizzontale in cantine asciutte e fresche.

COLORE: Rosso granato, con sfumature aranciate.

BOUQUET: Etereo, piacevole e intenso, con note speziate e sentori di cuoio lavorato.

GUSTO: Pieno, avvolgente, corposo e giustamente tannico.

CONTENUTO ALCOLICO: 14-14,5% Vol.

ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare le pietanze principali come arrosti, brasati, cacciagione e formaggi stagionati.

TEMPERATURA SERVIZIO: 18-20° C - Stappare un'ora prima di servire.

Codice articolo CBI04

Descrizione BAROLO DOCG

Tipologia V.Q.P.R.D. ROSSO 14°/14,5°

CL 75

ARTICOLO

Codice EAN 8000548001042

Unità di misura BOTTIGLIA

Pezzi x imballo 6

Capacità 0,750 Lt

Peso Unitario 1,350 Kg

Gradazione alcolica 14-14,50%

Altezza 31,50 cm

Larghezza 7,60 cm

IMBALLO

Codice EAN 8000548990483

Tipo CARTONE

Peso 8,200 Kg

Cartoni x strato 24

Strati x pallet 3

Cartoni x pallet 72

Altezza 32,50 cm

Larghezza 23,50 cm

Profondità 16,50 cm

Altezza Pallet 112,00 cm

CORTE DEI BALBI SOPRANI SRL

Corso Piave, 140 - 12058 Santo Stefano Belbo (CN) - Tel. (+39) 0141.841611 Fax (+39) 0141.843277

info@balbisoprani.it - www.balbisoprani.it