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: 14,5% 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 CB104
Descrizione BAROLO DOCG
Tipologia V.Q.P.R.D. ROSSO 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 14,50%
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