



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG

2016

Un Barolo da incorniciare



Il Barolo DOCG 2014 di Borgo Reale convince per espressività e piena aderenza alle caratteristiche di un rosso tanto blasonato. Inizia a farsi ammirare per un colore granata, con punte di arancio date dall'invecchiamento. Al naso consegna un bouquet molto ampio, intenso e travolgente, con spiccate note di rosa essiccata. Al palato il Barolo DOCG Borgo Reale dà il meglio di sé: sontuoso, con tannini eleganti e un lungo finale di ciliegia dolce e persistente. Considerato il carattere deciso di questo vino, impossibile presentarlo accanto a pietanze leggere e delicate: chiede abbinamenti di sostanza, e predilige selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati. Da non sottovalutare come vino da meditazione: sorseggiarlo è un'esperienza semplicemente sublime.

Cantine del Borgo Reale è un distillato di Piemonte. Un progetto che cerca e propone le migliori etichette del territorio, dai classici come Nebbiolo e Barbera, alle scoperte più recenti e ispirate, come l'Albarossa. Lo sguardo dei Winemakers di Cantine del Borgo Reale si alza su Diano d'Alba, ma spazia sull'intero territorio riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità. Luoghi fertili, ora morbidi ora impervi, capaci di restituire panorami di assoluta, inattesa meraviglia allo sguardo di ogni viaggiatore che per caso percorra una delle strade che tracciano linee di piacere tra colline e vigneti. Interessante la Barbera d'Asti DOCG firmata Cantine del Borgo Reale: tanto autentica e rispettosa del proprio passato, quanto vivace nel muoversi verso un radioso futuro.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 13,50%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo entro 3 anni da oggi

Abbinamento Perfettamente abbinabile con arrosto e carni grigliate così come formaggi stagionati anche se, come sappiamo, il Barolo è un vino da meditazione ed è quindi ottimo anche da solo.

Vinificazione

Sensazioni Brillante colore rosso-granata con punte di arancio sull'unghia. Il bouquet è etereo ed intenso, con un caratteristico sentore di rosa essiccata. Al palato si presenta piacevolmente austero, con eleganti tannini e un dolce e lungo finale di ciliegia

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821