



MARCHESI DI BAROLO CANNUBI MUSCATEL
D.O.C.G. BAROLO, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto
Variedad: 100% Nebbiolo
Alcohol: 14,0%
Reposo: 24 meses en barricas de roble francés.
Capacidad de Guarda: 15 años
Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí profundo con reflejos rojo granate, robusto.



En nariz es intenso y lleno, con notas de fruta roja madura, como cereza y ciruela, que se funden con notas de especias dulces, comino y un ligero toque de canela de fondo.



En boca destacan los taninos tupidos, propios de Nebbiolo; su acidez lo hace fresco y apetitoso, mientras que su cuerpo y estructura lo hacen equilibrado y armonioso.



Es un acompañamiento perfecto para la tradicional pasta al huevo Langhe, tajarin, raviolos de carne, platos de carne roja, carnes hervidas y estofadas y caza.


MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

La Bodega

Las bodegas históricas Marchesi di Barolo se encuentran en el pueblo de barolo, en el edificio con vistas al castillo del Marquis Falletti. Estas colinas fueron reconocidas como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2014 junto con las de Roero y Monferrato. La mano del hombre, con pueblos y viñedos, ha dado forma a un paisaje nacido del mar. De hecho, las colinas de Langhe se formaron a partir del lecho marino que emergió hace millones de años.