



LIBERWINES



BAROLO DI BAROLO

2020

Uva: 100% Nebbiolo

Amadurecimento:
Envelhecimento em barril
de carvalho

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Barale Fratelli

Enólogo: Sergio Barale

Origem: Piemonte, Itália



Notas de Prova: Vermelho granada profundo com reflexos rubi. Complexo e persistente, com notas de frutas maduras, especiarias, absinto, tabaco e rosas. Elegante e envolvente, com toques picantes e amadeirados.



Técnica de Vinificação: Refina durante 3 anos em barricas de carvalho de 15 a 30 hl. Um vinho com estrutura, mas também de grande elegância, intrigante desde tenra idade.



Harmonize com: Brasatto a Barolo, queijos como grana e parmiggiano reggiano, e carnes de caça como javali.