TENUTA A R B É T ATM

BAROLO D.O.C.G.

Cépages: 100% Nebbiolo. **Âge moyen des vignes:** 25 ans.

Sol: argilo-calcaire.

Vendanges: deuxième moitié d'Octobre.

Vinification: macération et fermentation d'environ 20 jours à une température maximum de 30 °C. Maturation en fûts de chêne français et slavonien pendant au moins 24 mois.

Alcool: 14% by vol.

Sucres résiduels: 2 grammes par litre. **Couleur:** grenat avec des reflets dorés.

Nez: notes intenses de fruits rouges et de violette.

Bouche: ample, puissant et velouté avec une finale d'épices et une touche de vanille.

Accompagnements: le Piémont est également reconnu pour ses truffes blanches, ses excellentes viandes, ses ragoûts savoureux, ses fromages dorés et toutes sortes de tourtes aux marrons et aux noisettes. Le Barolo agrémente bien tous ces mets. Doit être débouché et décanté au moins 1 heure avant le service.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F.



