

TENUTA ARBËTA™

BAROLO D.O.C.G.

Grape Varietals: 100% Nebbiolo

Vineyards: La Morra

Average age of the vines: 25 ans

Soil: argilo-calcaire

Harvest Period: 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

Alcohol Content: 14,5%

Residual Sugar: 2 g/l

Color: grenat avec des reflets dorés

Aroma: notes intenses de fruits rouges et de violette

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

Food Suggestions: 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 agrmente bien tous ces mets. Doit être débouché et décanté au moins 1 heure avant le service

Serving Temperature: 16-18 °C / 61-64 °F

