

DOGLIOTTI 1870

# BAROLO DOCG

**Denominazione:** Barolo DOCG

**Vitigno:** 100 % Nebbiolo

**Gradazione alcolica:** 14,5 % Vol

**Colore:** Rosso granato brillante, con riflessi arancioni

**Profumo:** Elegante, ampio, intenso ed etereo. Ricorda il profumo della rosa appassita e della viola e le fragranze fruttate di ciliegia sciropata e prugna cotta

**Sapore:** Asciutto, pieno, caldo, robusto, avvolgente, austero ma vellutato, emerge il sapore di bacche rosse e mora

**Abbinamenti:** Si sposa magnificamente con le carni rosse arrostitite e brasate, con la cacciagione, la selvaggina, i cibi tartufati, i formaggi stagionati a pasta dura

**Temperatura di servizio ideale:** 18 – 22 ° C

**Bicchieri consigliato:** Calice capiente e panciuto a forma di tulipano

**Invecchiamento:** Minimo tre anni per legge, di cui due in botti di legno di rovere o di castagno. Una volta messo in commercio non solo si mantiene per anni, ma si migliora ancora col tempo in bottiglia



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti