

Barolo - Ravera - Abbona

Barolo DOCG



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense.

Nez : arômes fleuris de rose, de fruits à l'eau de vie, mais aussi d'épices comme la vanille.

Bouche : particulièrement bien équilibré, avec un corps et une profondeur magnifiques.

Accords mets-vin :

Il accompagne les plats structurés de viandes en sauces ou les recettes à base de truffes.

Le saviez-vous ?

Ravera est le plus célèbre cru de la localité de Novello où se font les meilleurs *Barolo* de la DOCG.

 **Typologie** : Vin rouge tranquille

 **Producteur** : Marziano Abbona

 **Zone de production** : Piémont, Ravera/Novello.

 **Cépage** : 100% nebbiolo.

 **Garde** : 10 ans

 **Degré alcoolique** : 14,5% Vol.

 **Température de service** : 18° C

