

Barolo - Pressenda - Marziano Abbona Barolo DOCG



Notes de dégustation :

Robe : grenat profond, reflet rouge brique.

Nez : fruité avec des notes épicées et réglissées.

Bouche : riche, intense, structurée avec un bel équilibre entre puissance et finesse.

Accords mets-vin :

Parfaitement adapté à la cuisine du terroir, notamment à la truffe blanche d'Alba.

Le saviez-vous ?

La vinification est réalisée pendant 12 mois en barriques de 500 litres, puis 24 mois en fûts de chêne de 50 hl et 6 mois de repos en bouteille.



Typologie : vin rouge tranquille



Producteur : Marziano Abbona



Zone de production : Piémont, pressenda.



Cépage : 100% nebbiolo



Garde : 15/20 ans



Degré alcoolique : 15% Vol.



Température de service : 18-20°C

