

BAROLO DOCG

Cru Garblét Sue
Castiglione Falletto

Fili BROVIA

Το πιο παλαιώσιμο Barolo της οικογένειας Brovia παράγεται στο αμπέλι Garblét Sue με αργιλώδη εδαφική σύσταση, σε υψόμετρο 250 m και με νότιο – νοτιοδυτικό προσανατολισμό. Η παραγωγή είναι πολύ περιορισμένη και δεν ξεπερνά τις 2.500 φιάλες. Η παλαιώση, υποχρεωτική, για 2 χρόνια σε μεγάλα γαλλικά δρύινα βαρέλια. Η εμφιάλωση χωρίς φιλτράρισμα. Το τελικό φινίρισμα στην φιάλη, για 1 χρόνο, γίνεται σε συνθήκες σταθερής θερμοκρασίας και υγρασίας.

- Σταφύλι: 100% Nebbiolo da Barolo.
- Χρώμα: Ερυθρό ρουμπινί με ελαφριές γκρενά ανταύγειες.
- Αρωμα: Ισορροπημένο και ευχάριστο, με μνήμες από δαμάσκηνα, φρούτα του δάσους και ορυκτά.
- Γεύση: Λεπτή, ταννική με σώμα και πολύ μακρύ τελείωμα.
- Αλκοολικός βαθμός: 14,5% Vol.
- Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 18° – 20° C.
- Ποτήρι σερβιρίσματος: Balloon.
- Ιδανικοί συνδυασμοί: Ιδανικό για κόκκινα κρέατα, κυνήγι και ώριμα τυριά.



Η Οινωδία του Sommelier