

ABBAZIA ZOE BAROLO DOCG



PRODOTTO

Categoria: Vino rosso fermo secco DOCG

Uve principali: Uve Nebbiolo

Vinificazione: Vinificazione in rosso. Fermentazione alcolica a 28-30°C sulle bucce per circa 16-20 giorni.

Affinamento: 38 mesi; almeno 18 in rovere francese 25/50 hl.

Vendemmia: 100% a mano

Terreno: Argilloso-calcareo

Origine: Italia - Piemonte

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Rosso rubino granato intenso con riflessi aranciati, tendente al mattone nel tempo.

Profumo: Elegante, con note di viola, piccoli frutti rossi e cuoio.

Gusto: Strutturato e armonioso, con tannini persistenti e morbidi.

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: In orizzontale. Adatto a lungo affinamento in cantina, in luogo fresco e asciutto.

Abbinamenti: Vino da meditazione, ideale con piatti ricchi e saporiti.

Temperatura di servizio: 18-20°C. A questa temperatura esprime al meglio complessità aromatica ed equilibrio al palato.

Bicchieri consigliati: Calice tipo Borgogna, per valorizzarne eleganza e sapore.

Cont. net.	Alcol vol.	Sacc. gr/l	Acid. tot. gr/l	massa	codice doganale	Codice a Barre
750 ml	14%	0-2	5-7	1,39 kg	22042162	8001592005741