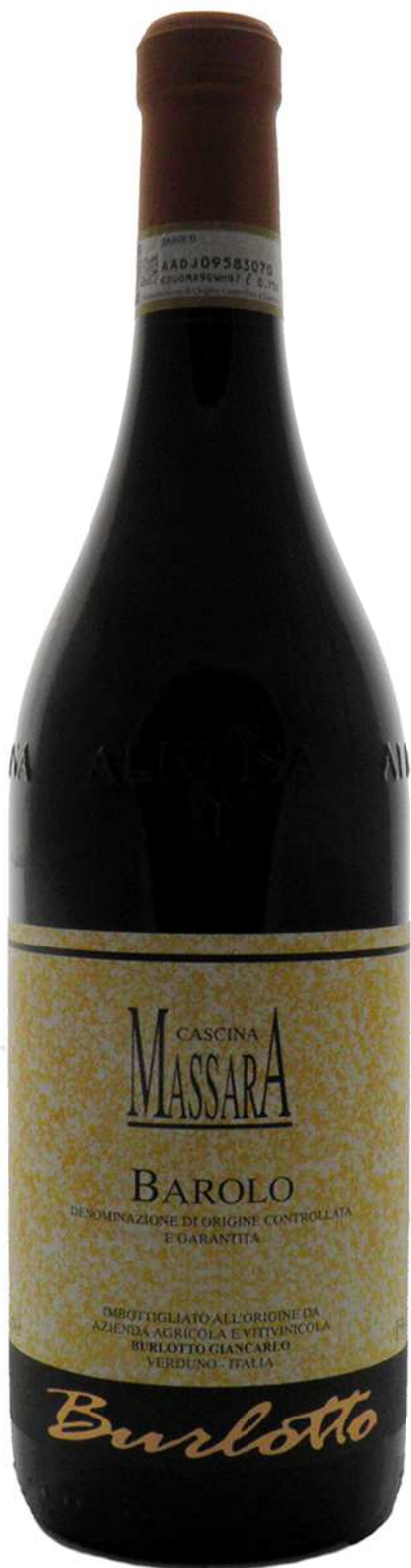


MASCINA MASSARA



BAROLO DOCG

DENOMINAZIONE: Barolo DOCG

ZONA DI PRODUZIONE: Verduno (CN)

VITIGNO: Nebbiolo da Barolo

RESA: 80 q.li/ettaro

GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA: 13,50%

COLORE: rosso granato con riflessi arancione

PROFUMO: caratteristico, etereo, gradevole, intenso

SAPORE: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

ABBINAMENTI: secondi di carne importante, formaggi stagionati dal gusto forte

NOTE: aprire la bottiglia da due a tre ore prima, versare in decanter