



Marchesi di Barolo, 2012

Barolo DOCG Sarmassa

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Nebbiolo

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14%

Caractère

Un vin rouge riche, équilibré et fruité. Robe rouge foncé avec reflets violets. Bouquet d'intensité moyenne assez complexe. L'équipe de dégustation a principalement relevé des baies (mûres, cassis, myrtilles), suivies de fruits à noyau (cerises) et de fruits séchés (pruneaux séchés). Avec un peu d'épice (poivre, vanille) et des arômes de torréfaction (fumée, caramel). Au palais, sec. La structure est souple, ample et harmonieuse. Le retour dominant reprend beaucoup de fruit, un peu d'épices et des arômes de torréfaction. Finale de longueur moyenne.

Type de vin



Les fruités



Les équilibrés

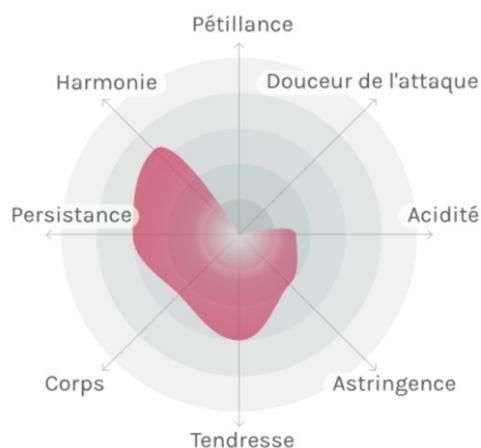


Les riches

Producteur/Marque

Marchesi di Barolo

Il y a plus de deux siècles, les marquis Falletti et anciens propriétaires de la cave créèrent le «vin des rois», le Barolo, dans leur château historique. Parmi les personnalités liées au nom de Barolo, une d'entre elles peut être qualifiée de pionnier: Pietro Emilio Abbona, un ancêtre des propriétaires actuels, a fait connaître le vin de son domaine, dont la Cantina Marchesi di Barolo, dans le monde entier. Les vins de la maison Marchesi di Barolo n'ont jamais cessé de faire honneur à leur nom. Ils sont incroyablement puissants, durables - et non sans raison primés à maintes reprises au niveau international.



Accords mets-vin



Agneau grillé ou rôti