





★★★★★ (2)


Barolo DOCG Bussia Riserva

Italia, Piemonte

Rosso granato con bordi arancioni. Bouquet elegante di bacche rosse, rosa canina e violette, oltre a cuoio e spezie dolci. Pieno al palato con abbondante tannino maturo e acidità caratteristica. Finale molto lungo.

 Nebbiolo


 16-18 °C

 6-12 anni

Abbinamento gastronomico

cacciagione, formaggio saporito, grigliate, piatto unico, ratatouille, risotto

Profilo del vino

Acidità	
Dolcezza	
Intensità	
Affinamento	
Tannini	


Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare

Formato: A7 - 74 × 105 mm

Barolo DOCG Bussia Riserva - 2016

 Nebbiolo

°C 16-18 °C

 6-12 anni

Abbinamento gastronomico

cacciagione, formaggio
saporito, grigliate,
piatto unico,
ratatouille, risotto