

## RENATO CORINO – Barolo DOCG Arborina

Vino rosso 75 cl

Regione: **Piemonte** - Vitigno: **Nebbiolo**



Questo Barolo è realizzato interamente con Nebbiolo dal crù Arborina. Offre aromi di rose, menta, frutti di bosco, cioccolato al latte, fumo e scorza di mandarino dolce. Il finale è ampio ed elegante.

### Scheda tecnica:

**Tipo:** Vino rosso fermo

**Regione:** Piemonte

**Zona:** Comune di La Morra (CN)

**Vitigno:** Nebbiolo

**Vinificazione:** Fermentazione in fusti di acciaio inox, con controllo della temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte. Affinamento in legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Non è eseguito alcun intervento di filtrazione.

**Descrizione:** Colore rosso rubino, con riflessi mattonati.

**Profumo:** Al naso si presenta fresco, con sentori di frutta secca e vaniglia.

**Gusto:** Al palato si presenta morbido con un tannino dolce, elegante e persistente.

**Abbinamento:** Ben strutturato, si accompagna a piatti di carne saporiti. Da provare con lo stufato di manzo alla bourguignonne.

**Temperatura di servizio:** 18°/20°