

RENATO CORINO – Barolo DOCG del comune di La Morra

Vino rosso 75 cl

Regione: **Piemonte** - Vitigni: **Nebbiolo**



In questo vino sono presenti sentori di cannella e di fumo che si allineano perfettamente con la ciliegia e la fragola, seguite da note di menta, origano e scorza d'arancio.

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 di 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. Nessun intervento di filtrazione

Descrizione: Colore rosso granata.

Profumo: Si percepiscono sentori di cannella e di fumo che si allineano perfettamente con la ciliegia e la fragola, seguite da note di menta, origano e scorza d'arancio.

Gusto: Al palato è ricco, intenso, rotondo e di ottima persistenza.

Abbinamento: Ottimo in abbinamento a piatti dalle preparazioni ricercate, è ideale per accompagnare secondi di carne rossa e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18°/20°