



Barbaresco DOCG CN Centoundici 2018

Abrigo Orlando

Tipo	Vino rosso
Origine	Italian, Piemonte
Produttore	Orlando Abrigo Piemonte
Classificazione	DOCG
Maturazione	12 -15 mesi in barrique
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 18 anni
Temperatura di servizio	16 -18°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo 100 %
Articolo n.	10900518

Annotazioni

"A conclusione di un percorso intrapreso dieci anni fa, presentiamo il nuovo Barbaresco DOCG CN- 111, ottenuto dal clone rosato in purezza il cui nome scientifico è appunto CN-111. È il frutto delle nostre radici, aderenti ai valori di Langa, e della volontà di raccontare le straordinarie potenzialità del Nebbiolo in tutte le sue diverse declinazioni. "

Abbinamenti

Si accompagna elegantemente con arrostiti e brasati, piatti con agnello e selvaggina o formaggi stagionati.

Note di degustazione

Rubino ricco con riflessi rosso ciliegia. Naso seducente e multistrato. Ciliegie dolci, ribes, un po' di sottobosco, fiori secchi, spezie calde. Potenza notevole, ma avvolta nei guanti. Tannini robusti e muscolari della migliore qualità. Acidità ben accentuata. Un corpo potente e aromatico che persiste a lungo.