



## Barbaresco DOCG CN Centoundici 2018

Abrigo Orlando

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