

BALBI SOPRANI

Barbaresco

Nace de las uvas Nebbiolo que maduran tarde, al bajar de la temperatura, en la niebla de las colinas de Barbaresco, Treiso y Nieve, a unos pocos kilómetros de Alba. A diferencia de otros vinos obtenidos con la misma cepa, las particularidades del terreno y el clima confieren a este gran vino una personalidad precisa. La graduación alcohólica mínima es 12,5° y tiene que envejecer no menos



Cepas: La fruta es de forma medianamente grande y piramidal, con uvas rojas moradas ligeramente ovaladas.

Color: Presenta un cálido color rojo granate, con matices rubíes cuando es joven y anaranjados cuando envejece.

Bouquet: Etéreo, agradablemente intenso; es una reminiscencia de flores, frutas y especias.

Sabor: Suave y al mismo tiempo robusto, austero, pero aterciopelado y armónico.

Graduación Alcohólica: 14% Vol

Combinaciones recomendadas:

Es un vino importante, con un gran cuerpo, lleno; pero al mismo tiempo es elegante. Acompaña perfectamente a guisos de caza, asados o quesos maduros.

También es un gran acierto degustarlo solo durante una sublime meditación.

Temperatura de servicio:

Se recomienda descorchar 2 horas antes de beber y servir a temperatura ambiente (18-22° C.)