

BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA REGIONE VICINO A TE LEGENDA

BARBARESCO RICÜ 2012



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 30 | Bottiglie: 3.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosso granato. Tabacco, vaniglia, cioccolato fondente e pepe rosa aprono l'ampio corredo al naso; note fruttate quali visciola, lampone in coccia accompagnano sensazioni floreali di violette appassite. Sentori di sottobosco, felce e funghi secchi si fondono a toni balsamici di eucalipto. Accenni minerali e soffi eterei. In bocca è austero, con piacevole supporto acido-sapido. Tannino muscoloso e bella persistenza. Vinificazione e maturazione in barrique per 30 mesi. Filtrato.

Abbinamento: Spezzatino di cinghiale al cacao

Produttore: Montaribaldi

Enologo: Luciano e Roberto Taliano

Ulteriori Abbinamenti: Camoscio in salmi


Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 5 Grappoli · Luciano e Roberto Taliano · PIEMONTE · Rosso Docg · Spezzatino di cinghiale al cacao


ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

BARBARESCO SORÌ MONTARIBALDI 2013 

BARBARESCO PALAZZINA 2013 

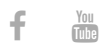
BARBERA D'ALBA DÙ GIR 2013 

LANGHE CHARDONNAY STISSA D'LE FAVOLE 2015 

ROERO ARNEIS CAPURAL 2015 

LANGHE NEBBIOLO GAMBARIN 2014 

BARBERA D'ASTI LA CONSOLINA 2015 



Copyright © 2016 - Bibenda Editore Srl
R.E.A. 892555 | P.IVA e C.F. 05457551009