

Porta Rossa

# Barolo

## Riserva 2016

### DOCG

---

Simbolo dell'**eccellenza langarola**, il Barolo Riserva racchiude l'essenza del suo terroir, svelando ad ogni sorso la sua **ricca complessità**. Il suo profilo **solenne ed elegante** ha acceso i riflettori della grande critica internazionale, che lo ha proiettato nel gotha dell'arte enologica.





### **AREA DI PRODUZIONE**

Serralunga d'Alba, Perno (Monforte d'Alba)



### **GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5% Vol



### **UVAGGIO**

100% Nebbiolo



### **AFFINAMENTO**

Almeno due anni in botti di rovere di Slavonia.



### **NOTE DEGUSTATIVE**

Intenso colore granato con sfumature rosso mattone. Pulito e netto al naso, con aromi che richiamano le caldarroste e le prugne secche. Completano il quadro olfattivo sentori di cioccolato fondente, spezie balsamiche e tartufo nero. Il sorso scorre elegante, ben bilanciato tra freschezza e tannini. Il finale si spegne con dolcezza e complessità.



### **ABBINAMENTI**

Si sposa perfettamente con carni arrosto e brasate. Ottimo anche con la selvaggina.



### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C



### **FORMATI**

0,75 L

