



Azienda Agricola Cascina Pugnane dei F.lli Ghisolfi

Via Pugnane 21, 12060 Castiglione Falletto (CN) - Italy

Tel. +39 333 5352647 - +39 335 266003

www.pugnanevini.it - info@pugnanevini.it

Barolo D.O.C.G. Bussia 2014

Zona di produzione: CASTIGLIONE FALLETTO

Posizione dei vigneti: Esposizione sud-sud est con terreni di natura marnosa-argilloso calcarea

Forma di allevamento: Guyot classico

DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino/granato trasparente e brillante

Profumi: Profumo intenso, armonico, fresco con fragranze di viola, rosa e sottobosco, con leggeri sentori di rovere derivanti dal periodo di affinamento in legno e un leggera percezione di liquirizia tipico dei vini prodotti secondo la tradizione e nonostante cio' e' ancora evidente la vinosita' del nebbiolo.

Sapore: Secco, robusto, e nel contempo morbido e setoso con buon equilibrio tannico. Armonicita' gradevole, in bocca conferma la freschezza, e scivola elegantemente, sulla lingua lasciando una prolungata sensazione di pienezza

Abbinamento: Si abbina bene a piatti di selvaggina e di carni rosse.

Temperatura di servizio: Quella ambiente; con l'accortezza di aprire la bottiglia qualche ora prima di servirlo al fine che il vino si ossigeni e possa offrire tutta la sua fragranza, meglio ancora se versato in decanter.

ACQUISTA ON-LINE

