

Pertinace

Barolo

DOCG

Vino dal profumo intenso e persistente e dal gusto morbido e vellutato.



Zona di produzione

Uve Nebbiolo

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato con sfumature aranciate.
Profumo: intenso e persistente, con tracce di frutti di bosco, spezie e liquirizia.
Gusto: morbido, vellutato con tannino presente a lunga persistenza.

Abbinamenti: consigliato con la selvaggina e le carni rosse o anche con formaggi stagionati.

Grado alcolico

14,5%

Temperatura di servizio

18°C

