



SORANUS

BAROLO D.O.C.G.

SORANUS, è un Barolo Docg prodotto con uve Nebbiolo, uve coltivate nelle zone più vocate della DOCG. Affinato in Legni Medi e Grandi per 24 mesi, regala profumi ed emozioni uniche.

Dal colore rosso granato, con intense note di pepe nero, cioccolato cannella e vaniglia. Al palato è pieno e vigoroso, con una piacevole intensa tannicità, di grandissima longevità. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione

Barolo D.O.C.G.

Zona di Produzione

Lamorra (Cuneo) - Langhe
Vitigno 100% Nebbiolo

Colori / Riflessi

Rosso granato brillante, con leggeri riflessi carminio.

Profumo

Ampio, intenso con leggere note di vaniglia, liquirizia, spezie antiche, pepe nero, ciliegia e frutti di bosco.

Palato

Pieno, complesso, quasi opulento nella sua potenza, ricco ma equilibrato con giusto bilanciamento tannico e grande persistenza dolce.

Note eccellenti di cacao e burro fuso, retrogusto di frutta matura.

Gradazione alcolica

14% vol.