

ENZO BARTOLI

Barbaresco
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
2016

BARBARESCO

DOCG RIO SORDO

14% alc. vol



Enzo Bartoli è una linea di vini che rappresenta l'essenza del Piemonte. Ogni vino è fatto per evidenziare le molte sfaccettature della regione complessa e diversificata.

Enzo Bartoli is a series of wines which represent the essence of Piemonte. Each wine is made to highlight the many facets of the complex and diverse region.



Nebbiolo



Piemonte • Langhe

Piedmont • Langhe



Questo vino rappresenta il territorio unico del cru "Rio Sordo", una delle poche menzioni geografiche aggiuntive dell'area di produzione del Barbaresco.

This wine represents the unique terroir of the "Rio Sordo" single vineyard, one of the few additional geographical definitions of the Barbaresco production area.



Affinamento di almeno 2 anni, di cui almeno 9 mesi in legno, che dona grande carattere e complessità aromatica.

Aging for at least 2 years, of which at least 9 months in wood, which gives great character and aromatic complexity.



Vino dal colore rosso granato. Al naso sentori speziati, di caffè, liquirizia, vaniglia. In bocca è strutturato, pieno, rivela il suo affinamento in modo armonico e vellutato.

Wine with a garnet red color. On the nose spicy hints of coffee, licorice, vanilla. In the mouth it is full-bodied and reveals its aging in a harmonious and velvety way.



Perfetto abbinamento con carne rossa, selvaggina, funghi, formaggi stagionati e saporiti. Ha un grande potenziale di affinamento in bottiglia. Servire a 18-20°C.

Perfect match with red meat, game, mushrooms, mature and tasty cheeses. It has great potential for bottle aging. Serve at 18-20°C.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8053303271617



600 g



8,4 kg



96
ct/pallet



8053303271624

