

ENZO BARTOLI

The diversity of Piemonte

BAROLO

DOCG

13,5% 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



Il suolo langarolo ha origine sedimentaria e marina. Nell'area di Barolo ha una conformità calcareo-argillosa che facilita la produzione di vini di grande struttura.

The Langhe area has interesting marine soil origins which consists of mostly calcareous-clayey, perfect for wine production creating wines with good structure and complexity.



Il Barolo, il più grande vino Piemontese, nobilita la sua grande struttura grazie all'affinamento di 38 mesi.

Barolo, one of the Piedmontese greats, gets its great structure from 38 months of aging.



Vino di colore rosso rubino con riflessi granata. Al naso presenta note di spezie, liquirizia, frutti rossi e caramello. In bocca è pieno, robusto, austero, vellutato ed armonico.

Medium garnet with matching highlights. The nose demonstrates deep spices, licorice, red fruits, and caramel. The palate is full-bodied, robust, austere, and balanced.



Si sposa perfettamente con carni arrostite e con piatti arricchiti dai tartufi. Al fine di esaltarne i profumi abbiate l'accortezza di aprirlo con un anticipo di 2-3 ore e servirlo in un bicchiere ampio a 18-20°C.

This wine is ideal with roasted meats, aged cheese, and white truffle from Alba. It is recommended to open two hours before serving at room temperature between 18-20° C.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8055684026732



600 g



8,4 kg



96
ct/pallet



8055684026749