

ENZO BARTOLI

Top Selection



BAROLO

DOCG BUSSIA

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 "Bussia", una delle poche menzioni geografiche aggiuntive dell'area di produzione di Barolo.

This wine represents the unique terroir of the "Bussia" vineyard district, one of the few additional geographical definitions of the Barolo production area.



Il Barolo, il più grande vino Piemontese, nobilita la sua grande struttura grazie all'affinamento di 38 mesi, di cui circa 2 anni in barriques di legno.

Barolo, one of the Piedmontese greats, gets its great structure from 38 months of aging, 2 years of which are in wood barriques.



Colore rosso granato. Massima espressione delle potenzialità di affinamento del Nebbiolo presenta un bouquet etereo e complesso. In bocca è di grande impatto con un finale elegante e seducente.

This wine has a deep garnet color. It shows the purest expression of Nebbiolo's potential for aging, presenting an ethereal and complex bouquet. The palate is full-bodied with balanced tannins and a long finish.



Ideale abbinamento a selvaggina e a formaggi stagionati. Consigliamo di servirlo a temperatura ambiente in un bicchiere ampio. Servire a 18-20° C.

This wine is ideal with rich and savory meat dishes, white truffle from Alba, and aged cheese. Serve at 18-20°C in a large glass.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8053303270405



600 g



8,4 kg



96
ct/pallet



8053303270412