

ENZO BARTOLI

Top Selection



NIZZA

DOCG

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.



Barbera



Piemonte • Monferrato

Piedmont • Monferrato



Territorio collinare compreso tra Alessandria e Asti e si estende sino all'Appennino ligure. I suoli sono calcarei, argillosi, con misto di tufo e pietre silicee.

Hilly area between Asti and Alessandria, that extends to the Ligurian Apennines. Soils are calcareous clay, mixed with tufaceous and siliceous rocks.



Il vino è affinato per circa 18 mesi di cui 6 in legno.

The wine is aged for about 18 months, 6 of which in wood.



Color rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento. Il naso è caratterizzato da eleganti sentori balsamici di timo e salvia, lasciando un finale di vaniglia, liquirizia e una nota di cacao. Il palato è sorprendente, intenso e rotondo, con un finale molto persistente.

Intense ruby red color with violet reflections, tending to garnet with aging. The nose is characterized by elegant balsamic hints of thyme and sage, leaving a finish of vanilla, licorice and a note of cocoa. The palate is surprising, intense and round, with a very persistent finish.



Si abbina perfettamente con i piatti della tradizione piemontese, in particolare pasta ripiena, secondi a base di carne, stufata o brasata, o formaggi stagionati. Servire a 18-20°C.

It goes perfectly with traditional Piedmontese dishes, in particular stuffed pasta, meat-based second courses, stewed or braised meat, or aged cheeses. Serve at 18-20°C.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8053303272034



600 g



8,4 kg



96
ct/pallet



8053303272041