

FICHE TECHNIQUE



Barolo DOCG La Morra



Barolo "Del Comune di La Morra" DOCG. 2020 / 2021

100% Nebbiolo conduit en Guyot et issu d'une viticulture durable

Couleur : rouge rubis lumineux, évoluant vers des nuances plus mûres avec le vieillissement.

Nez : bouquet ample et complexe, aux notes de confiture de prune, de cerise à l'alcool et de petits fruits rouges. S'y ajoutent des touches de rose sauvage et de violette, d'anis étoilé, de poudre de riz et de noyau de pêche, complétées par des nuances de cèdre et de gentiane, avec une finale goudronnée.

Bouche : souple et harmonieuse, marquée par des arômes de confiture de fruits noirs et de réglisse. Les tanins élégants sont équilibrés par une belle acidité et un degré alcoolique bien intégré. La rétro-olfaction révèle des notes mentholées et d'herbes médicinales, avec une excellente persistance en bouche.

Accord : polyvalent, il accompagne avec élégance les entrées, les tartes salées et les plats de pâtes, mais révèle tout son potentiel aux côtés des plats de viande rouge, du gibier et des fromages à affinage moyen à long. Il se montre également remarquable avec le chocolat amer.