

Un vino robusto e austero  
che soddisfa anche  
i palati più esigenti.



**BAROLO DOCG  
BARBIS**

**VITIGNO E VIGNETO**

Nebbiolo 100%.

Vigneto esposto a ovest e sud/ovest.

Terreno medio impasto, calcareo con zona argillosa.

**IN CANTINA**

Affinamento nelle grandi botti di rovere da 5.000 l.

**ANALISI SENSORIALE E ABBINAMENTI**

Presenta un colore granato brillante con una buona densità.

Al naso si apre con note di frutti rossi, amarena e prugna, grafite, ma anche note balsamiche di menta ed eucalipto, bacche di ginepro e cacao leggero.

Al palato è molto fresco, aggraziato con tannini fini e ottimo sapore.

Si abbina perfettamente con brasato di manzo, ossobuco e stufati ma anche a qualsiasi formaggio importante.

**SERVIZIO**

Si consiglia di aprire almeno un'ora prima e decantare.

**FORMATI**

0,75 l