



BAROLO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA
E GARANTITA

BAROLO

DI ORIGINE

E GARANTITA



AMPLÈ

Cozzo  Mario

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

AMPLĒ

IT

VITIGNO: Nebbiolo

COLORE: rosso granata con riflessi aranciati

PROFUMO: complesso, fruttato, elegante, intenso, speziato, etereo

SAPORE: ottimo corpo, austero, armonico e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire a 18° - 20 °C circa

CONSERVAZIONE: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni rosse in genere, cacciagione, formaggi stagionati

LONGEVITÀ: 10/25 anni

EN

GRAPE-VARIETY: Nebbiolo

COLOUR: garnet red with orange-coloured highlights

NOSE: complex, fruity, elegant, intense, spicy, ethereal

TASTE: dry, with an excellent body, austere, balanced, persistent

SERVING TEMPERATURE: approx. 18°-20°

STORAGE: lying down in cool, dark surroundings

FOOD PAIRINGS: red meats in general, game, perfect with seasoned cheeses

EXPECTED CELLAR LIFE: 10/25 years

DE

REBSORTE: Nebbiolo

FARBE: Granatrot mit orangefarbenen Reflexen

DUFT: komplex, fruchtig, elegant, intensiv, würzig, ätherisch

GESCHMACK: ausgezeichnete Körper, herb, harmonisch und andauernd

SERVIERTEMPERATUR: bei etwa 18° - 20° C servieren

LAGERUNG: Flasche liegend lagern, vor Licht schützen und keinen Temperaturschwankungen aussetzen

VERZEHRTIPP: dunkle Fleischsorten im Allgemeinen, Wild, gereifte Käsesorten

LEBENSDAUER: 10/25 Jahre