Azienda Agricola Cascina Pugnane dei F.lli Ghisolfi
Via Pugnane 21, 12060 Castiglione Falletto (CN) - Italy
Tel. +39 333 5352647 - +39 335 266003
www.pugnanevini.it - info@pugnanevini.it

Barolo D.O.C.G. Pugnane 2021



Zona di produzione: CASTIGLIONE FALLETTO

Posizione dei vigneti: Esposizione sud-sud est con terreni di natura marnosa-argilloso calcarea

Forma di allevamento: Guyot classico

DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino/granato trasparente e brillante

Profumi: Profumo complesso ed ampio con naso giovanile, fresco con sentori di viola e sottobosco, con accennati sentori di legno derivanti dal periodo di affina - mento in legno e un leggero sentore di liquirizia tipico dei vini prodotti secondo la tipica tradizione locale e nonostante cio' emerge ancora la vinosita' del nebbiolo.

Sapore: Gradevole asciutto,con tannini equilibrati, sentore di morbidezza e setosita' derivanti dall'annata e dall'equilibrio tannico di cui il vino e' provvisto buona armonicita', In bocca conferma la freschezza, e scorre elegante, di buona godibilita' e piacevolezza.

Abbinamento: Si abbina bene a piatti di selvaggina e di carni rosse.

Temperatura di servizio: Quella ambiente; con l'accortezza di aprire la bottiglia qualche ora prima di servirlo al fine che il vino si ossigeni e possa offrire tutta la sua fragranza, meglio ancora se versato in decanter.

ACQUISTA ON-LINE