



Azienda Agricola Cascina Pugnane dei F.lli Ghisolfi

Via Pugnane 21, 12060 Castiglione Falletto (CN) - Italy

Tel. +39 333 5352647 - +39 335 266003

www.pugnamevini.it - info@pugnamevini.it

Barolo D.O.C.G. Bussia 2019

Zona di produzione: CASTIGLIONE FALLETTO

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

Forma di allevamento: Guyot classico

DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino/granato trasparente e brillante

Profumi: Il profumo e' immediato e schietto, gli aromi di frutti costituiscono le qualità dominanti nel profumo olfattivo. Si possono percepire aromi di ciliegia, mora, prugna, fragola, lampone e mirtillo.

Sapore: Al palato ritroviamo immediatezza, semplicità e schiettezza e le stesse sensazioni olfattive, impreziosite ed esaltate da una gradevole acidità, ed una morbidezza calda ed avvolgente con la prevalenza di un sentore di ciliegia ed un retrogusto che potrebbe essere considerato insolito ma che esprime il suo carattere amaro: la mandorla. Il tutto molto piacevole ed avvolgente.

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

