



ITALIE DOCG BAROLO " ARBORINA "  
MAGNUM 2016 GIOVANNI CORINO /  
COFFRET BOIS

Pays : Italie  
Région : Piemonte  
Sous région :  
Cépage(s) : 100% nebbiolo

Note de dégustation :

Vin rouge de teinte grenat soutenue. Le nez est superbe, complexe et intense. Les fruits parfaitement mûrs, se mêlent à de la réglisse ainsi qu'un boisé délicat et une note florale. La bouche, riche et structurée, possède un charme fou ! Ce vin ample, généreux et suave séduit par son côté savoureux et son impressionnante longueur.



Température de service : Entre 17 et 18 C°  
Potentiel de garde : 25 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges (canard, boeuf, gibiers). Sélection de fromages affinés et de caractère.

Commentaires du sommelier :

Arborina est un terroir d'exception à Barolo. Un cru exposé au sud, sud-est et dont le sol est composé de marnes riches en argile et en sable. C'est un vin majestueux, un des plus grands d'Italie assurément. Il possède charisme, profondeur et raffinement. Un vin inspirant pour tous les amateurs de grands vins.



Puissance

