



ADSUM



# Barolo DOCG 2016 (Włochy)

## czerwone wytrawne

**Szczep winogron**  
Nebbiolo

**Region pochodzenia**  
Monforte d'Alba, Piemont, Włochy

**Wiek winnicy**  
90 lat.

### **Winifikacja**

Winifikowana w zbiornikach betonowych i ze stali nierdzewnej. Leżakowane w średnich drewnianych beczkach przez około 30 miesięcy. Po zabutelkowaniu wino jest przechowywane w piwnicy przez 8-10 miesięcy przed wprowadzeniem na rynek.

### **Degustacja**

Intensywny, czysty i złożony bukiet o kwiatowym zapachu przypominającym dziką różę i fiołka; następnie pojawiają się nuty dojrzałych owoców, takich jak śliwka, wiśnie w syropie, szeroki zapach czerwonych owoców i konfitury z czarnych wiśni. Pojawia się również nuty runa leśnego i pikantnych tonów, tytoniu, wanilii. Miękkie aksamitne, choć wybitnie taniyczne, stosunkowo młode wino. Wino pełne, zapach czerwonych wiśni i jagód, dopełniony nutami lukrecji i wanilii. Okrągły, mocny, harmonijny smak z długim posmakiem. Wino z potencjałem starzenia, taniny będą stopniowo zaokrąglane, co nada winu wyjątkowy charakter i miękkość

### **Propozycja serwowania**

Wino na specjalne okazje, wino "medytacyjne". Bardzo dobrze komponuje się z dziczyzną, pieczonymi mięsami w winie, dojrzałymi serami.

### **Temperatura serwowania**

około 18-20°C. Zaleca się otwarcie butelki na godzinę przed podaniem.

**Alkohol: 14,5 %**

**Zapraszamy do kontaktu:**

**ADSUM**  
**ul. Chłodnicza 18, Polczyno**  
**84-100 Puck**

**tel.: +48 605 678 680**

**email: [sb@adsum2009.pl](mailto:sb@adsum2009.pl)**

**website:**

**[www.adsum2009.pl](http://www.adsum2009.pl)**

**NIP: 928-182-41-56**