



AZIENDA CLAUDIO ALARIO
PIÉMONT
BAROLO SORANO



Cépages :

- Nebbiolo 100%



Vinification :

Vinification manuelle, sélection des grappes individuelles, faible production et rendements limités. Très faible dosage en soufre.



Terroir :

Terroir argilo-calcaire.



Dégustation :

D'un beau rouge grenat lumineux exhalant des arômes de framboise et de truffe, relativement tannique et puissant, il offre au palais des saveurs profondes de fruits rouges. Incontestablement complet et harmonieux, ce vin de grande race est capable, dans les meilleurs millésimes, de supporter avantageusement un vieillissement d'une dizaine d'années.



Accords mets /vin :

Ce vin à carafes devrait être consommé avec un plat où la viande rouge joue un rôle prépondérant. Il s'accordera sur du gibier mais aussi sur un plat de champignons. Parfait avec un risotto parfumé aux truffes d'Alba et parmesan.