



MANFREDI

UMBERTO FIORE BAROLO DOCG

SAFRA: 2013 (93 PTS Adega) e 2014

PRODUTOR: Manfredi



Italia – Piemonte – Valli Cuneesi



100% Nebbiolo



Vinificação:

Não especificada pelo produtor.



De cor vermelho rubi intenso com reflexos granada.



No nariz apresenta notas intensas e complexas de frutas escuras como ameixa, figo, notas florais e alcatrão.



No paladar é cheio e austero, com notável acidez e estrutura.



Ideal no acompanhamento de carnes vermelhas e de caças. É recomendado decanta-lo por algumas horas antes de servi-lo.



**Estágio de
36 meses em
barris de carvalho**



18 a 20°C



13,5%

