

# Franco Conterno®



## Barolo DOCG "Pietrin"

Vino Rosso

**Denominación:** Barolo DOCG

**Uvas:** Nebbiolo Michet y Nebbiolo Lampia

**Vendimia:** Manual con selección de la uva en el viñedo.

**Periodo de cosecha:** Mediados de octubre.

**Temperatura de servicio:** 16 a 18 °

**Contenido de alcohol:** 13 a 14%

**Guarda o envejecimiento:** 24 meses en barrica de roble esloveno y 12 en botella

**Presentación:** 0,75L

**Maridaje:** Quesos maduros o semi maduros, embutidos, carnes de res y cerdo en cocción o parrilla.

**En boca:** Dulce, tánico, joven y fuerte.

**Olfato:** Rico, complejo, notas florales con sutiles notas a naranja

**Vista:** Color rojo granate brillante

**Decantación:** Se recomienda descorche mínimo media hora antes de ser consumido.