

# Barolo Bricco Ambrogio

par Bruna Grimaldi

## Information technique

- Vin rouge, Roddi, Piémont, Italie
- DOCG, Barolo
- Millésime 2016
- Producteur: Bruna Grimaldi
- Cépage: 100% Nebbiolo
- Taux d'alcool: 15%
- Macération des peaux de 20 à 30 jours
- 24 à 30 mois en tonneaux et barrique de chêne
- Élevage en bouteille d'une durée de 8-10 mois
- Type de sol: calcaire de consistance moyenne
- Agriculture biologique
- Potentiel de garde de 20 à 30 ans
- Servir entre 16 et 18 deg C

## Description pour serveurs et sommeliers

Vin rouge corsé offrant une superbe complexité, un des grands vins italien, idéal avec des viandes braisées, du gibier et des fromages moyens à forts.

## Note de dégustation

Vin d'un rouge bourgogne avec des reflets orangés. Au nez il offre des notes d'épices, de framboises et de feuilles de thé. En bouche il est puissant, intense et offre une impressionnante complexité ainsi que des tannins bien charnus. À mettre en carafe 30-60 minutes avant de boire.



# Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

[info@grandcellier.com](mailto:info@grandcellier.com)

438.408.6930

[fb.com/GrandCellier](https://fb.com/GrandCellier) - @GrandCellier