

# Barolo Badarina Vigna Regnola


DOCG, Barolo  
par Bruna Grimaldi



**Vin rouge, Serralunga d'Alba, Piémont, Italie**  
Aromatique et charnu

**Vin rouge corsé d'une superbe complexité et élégance, à servir avec des viandes rouges goûteuses et des fromages moyens à forts.**

## Caractéristiques

-  Agriculture biologique
- Mention géographique: Badarina
- Terroir: Vigna Regnola
- Produit uniquement lors des meilleurs millésimes
- Macération pelliculaire de 25-35 jours
- Élevage de 24-30 mois en grands fûts de chêne

## Notes de dégustation

- **Robe:** grenat avec des reflets orangés
- **Nez:** arômes de fruits rouges
- **Bouche:** tannins charnus, d'une belle fraîcheur et minéralité, offrant une grande élégance et structure



100% Nebbiolo



Marne et calcaire



20-30 ans



16-18°C



14.5%



Viande rouge | Gibier  
Ragoût | Fromage affiné

## Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com