



CASA VINICOLA

RASORE

Linea Torrato

Barolo Docg



VARIETÀ'

Nebbiolo

AREA DI PRODUZIONE

Piemonte - Langhe, patrimonio mondiale UNESCO

COLORE

Dal tipico colore rosso granato, con sfumature tendenti all' aranciato

PROFUMI ed AROMI

Vino dal profumo intenso, complesso e particolarmente persistente. Bouquet ricercato che ricorda i frutti rossi, la ciliegia sotto spirito, spezie come il pepe verde, ma anche cuoio, tabacco e liquirizia. Il tannino è deciso ma allo stesso modo elegante

ABBINAMENTI

Arrosti di carne rossa, brasati, cacciagione, selvaggina, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Al fine di esaltarne i profumi abbiate l'accortezza di servirlo in un bicchiere ampio a temperatura ambiente

CANTINE RASORE S.R.L.

Via Lerma 65/A - 15060 Silvano d'Orba (AL)

Tel. +39.0143.822.296 Fax. +39.0143.882.714 C.F./P. IVA: 02335770067

www.cantinerasore.com rasore@cantinerasore.com



CASA VINICOLA
RASORE

Linea Torrato

Barolo Docg



VARIETY OF GRAPES

Nebbiolo

PRODUCTION AREA

Piedmont - Langhe, world heritage of protected area by UNESCO

COLOR

Garnet red color, with shades in tendency to orange

BOUQUET AND TASTE

Intense-scented wine, complex and particularly with a persistent aroma. Sophisticated bouquet with reminiscent of red fruits, cherries and a small hint of green pepper, leather, tobacco and licorice. The tannin is determined but equally elegant

MATCHING WITH FOOD

Roasted meat, braised meats, venison, bush meat, matured cheese

SERVING TEMPERATURE

In order to enhance the full bouquet of aromas of this wine, be careful to serve it in a large glass at room temperature

CANTINE RASORE S.R.L.

Via Lerma 65/A - 15060 Silvano d'Orba (AL)
Tel. +39.0143.822.296 Fax. +39.0143.882.714 C.F./P. IVA: 02335770067
www.cantinerasore.com rasore@cantinerasore.com